



## Uvaggio Coste della Sesia Doc 2012

Il 2012 sarà ricordato come uno degli inverni più rigidi in zona, con temperature al di sotto dei -20°C. Un caldo improvviso tra fine aprile e inizio maggio ha causato qualche violenta grandinata riducendo molto la produzione. Il proseguo dell'anno è stato piuttosto caldo e asciutto, quasi al limite dello stress idrico per le viti, evitato forse per le importanti riserve idriche accumulate in primavera. Finalmente a settembre alcune abbondanti piogge hanno ristabilito l'equilibrio delle varietà più tardive, quali il Nebbiolo, ridando vigore alla parte vegetativa e freschezza alle uve. La produzione, tra le più basse di sempre, ha consegnato vini di bella concentrazione, ma grazie alle piogge settembrine il Nebbiolo ha sviluppato grande finezza aromatica, freschezza e finale lungo e minerale.

<b>Vigneti</b>	Lessona in regione Orolungo: vigneti Ormeccio, Castagnola, Belvedere, iscritti a Lessona D.O.C. Brusnengo in regione Forte, vigna Madonna degli Angeli, vigna di 45-90 anni, iscritta a Bramaterra D.O.C.
<b>Suolo</b>	Lessona: sabbie marine plioceniche su porfidi, frammiste a sedimenti fluvio-glaciali più recenti; pH acido (4,5-5,5) con grande ricchezza e disponibilità di minerali e microelementi (ferro, manganese, alluminio e zinco). Madonna degli Angeli: ghiaie e roccia madre affiorante di porfidi con vene caoliniche. pH sub-acido (5-6).
<b>Vitigni</b>	80% Nebbiolo, 15% Vespolina, 5% Croatina.
<b>Porta-innesti</b>	3309-C, Gloire de Montpellier, 101-14, Gravesac, Rupestris du Lot.
<b>Densità</b>	5.000 piante per ettaro.
<b>Altitudine</b>	Lessona: 290-350 m s.l.m. Madonna degli Angeli: 350-420 m s.l.m.
<b>Vendemmia</b>	Tra il 26 settembre e il 12 ottobre 2012. Vendemmia a mano, in cassette.
<b>Vinificazione</b>	Cernita su nastro, diraspatura e pigiatura soffice; riempimento dei tini per gravità. Fermentazione spontanea in tini di legno aperti, macerazione di 20 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 12 mesi <i>sur lie</i> .
<b>Affinamento</b>	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 22 mesi. Imbottigliamento: ottobre 2014. Successivo affinamento in bottiglia.