



Uvaggio Coste della Sesia Doc 2013

L'inverno e la primavera umidi e freddi, con temperature vicino a 0°C fino alla prima metà di giugno, hanno causato un notevole ritardo nelle fasi vegetative e fisiologiche della vite. Per fortuna la fioritura è avvenuta dopo il freddo e le piogge di giugno e l'allegazione è stata talmente favorita da portare a una vendemmia decisamente abbondante, in netto contrasto con il 2012. Ancora qualche temporale estivo a settembre; poi la vendemmia anticipata, ma non semplice, ha richiesto molto impegno di selezione in campo e sul nastro di cernita. Abbiamo preferito non esagerare con le macerazioni privilegiando la parte aromatica e la finezza al lato tannico che in tali condizioni avrebbe rischiato di non presentarsi con la giusta maturazione. Il risultato: vini di vibrante acidità minerale, grande impatto aromatico e corpo più delicato e fine rispetto ad altre annate recenti.

Vigneti

Lessona in regione Orolungo: vigneti Ormeggio, 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.

Suolo

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).

Vitigni

80% Nebbiolo, 15% Vespolina, 5% Croatina.

Porta-innesti

3309-C, Gloire de Montpellier, 101-14, Gravesac, Rupestris du Lot.

Densità

5.000 piante per ettaro.

Altitudine

Lessona: 290-350 m s.l.m.

Madonna degli Angeli: 350-420 m s.l.m.

Vendemmia

Tra il 19 e il 25 ottobre 2013.

Vendemmia a mano, in cassette.

Vinificazione

Cernita su nastro, diraspatura e pigiatura soffice; riempimento dei tini per gravità. Fermentazione spontanea in tini di legno aperti, macerazione di 16 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 16 mesi *sur lie*.

Affinamento

Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 20 mesi. Imbottigliamento: luglio 2015. Successivo affinamento in bottiglia.