



Uvaggio Coste della Sesia Doc 2014

L'annata è cominciata in modo atipico con un inverno quasi assente ed una primavera estremamente anticipata e calda a lasciare presagire una annata tranquilla. All'improvviso, invece, ad inizio giugno le temperature sono precipitate vicino a 0°C ed è iniziata una delle estati più piovose che si ricordino. La seconda metà di settembre è stata clemente e dopo una stagione delle più complesse in vigneto è stato un sollievo portare le uve in cantina. Siamo stati costretti ad una accurata e severa cernita che ha condotto ad una delle vendemmie più avare di sempre in quantità e struttura, ma con vini incredibilmente aromatici, fini e fragranti. Una annata dalle sfide immense, ma che con il tempo ci darà grandi soddisfazioni!

Vigneti	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.
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 l'11 e il 17 ottobre 2014. 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 23 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 12 mesi <i>sur lie</i> .
Affinamento	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 22 mesi. Imbottigliamento: settembre 2016. Successivo affinamento in bottiglia.
Alcol: 12.5%; acidità totale: 6 g/L; pH: 3.46	