



Uvaggio Coste della Sesia Doc 2015

Per il secondo anno consecutivo l'inverno è stato molto mite, anche se quest'anno alcune abbondanti nevicate hanno aiutato a costituire importanti riserve idriche che si sono poi rivelate fondamentali. Il 2015, infatti, dopo una primavera mite è proseguito con una delle stagioni più asciutte registrate in zona: da maggio sino alla fine di ottobre non ha praticamente piovuto. Sulle sabbie di Lessona le viti sono andate molto vicine ad un pericoloso stress idrico, ma fortunatamente un settembre un po' più fresco delle attese ha consentito di arrivare a fine maturazione con uve straordinariamente sane e ricche.

Questa annata darà certamente vini un po' inusuali per questa zona in termini di concentrazione e potenza, ma la sapida mineralità delle sabbie lessonesi riescono comunque a donare ai vini un'invidiabile nervatura acida. Di certo il 2015 è una annata che verrà ricordata a lungo.

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	Dal 22 settembre al 13 ottobre 2015. 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 30 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 6 mesi <i>sur lie</i> .
Affinamento	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 25 mesi. Imbottigliamento: luglio 2017. Successivo affinamento in bottiglia.
Analisi	Alcol: 13.5%; acidità totale: 5,7 g/L; pH: 3.5.