



Uvaggio Coste della Sesia Doc 2016

Dopo un inverno mite, la primavera del 2016 è stata fresca e molto piovosa, con alcune grandinate ad aprile che hanno interessato soprattutto i vigneti della zona del Bramaterra, a Brusnengo. Grazie al sole dell'estate e al clima favorevole, mai troppo caldo, di settembre i grappoli hanno raggiunto una maturazione perfetta e sul nastro di cernita sono giunti belli, succosi e sani. L'annata, quindi, seppure caratterizzata da una riduzione della produzione, promette vini molto eleganti, delicati nei profumi, minerali e di notevole freschezza.

Vigneti	Lessona in regione Orolungo: vigneti Ormezzano, 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 6 al 22 ottobre 2016. 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 25 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 8 mesi <i>sur lie</i> .
Affinamento	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 23 mesi. Imbottigliamento: 19 settembre 2018. Successivo affinamento in bottiglia.
Analisi	Alcol: 14 %; acidità totale: 5,8 g/L; pH: 3.49.