



Rosa del Rosa Piemonte Doc rosato 2022

2022 - L'anno della grande siccità ci ha mostrato ancora una volta la resilienza e la capacità di adattamento della vite! L'inverno è stato mite, secco e per la prima volta abbiamo visto le montagne sopra i vigneti completamente prive di neve. Le temperature primaverili ed estive sono state calde, costantemente al di sopra della media stagionale, ma senza i picchi di calore eccessivi tipici degli ultimi anni.

In estate, a causa della mancanza d'acqua, le viti sono andate in arresto vegetativo permettendoci di arrivare alla vendemmia anche con un leggero ritardo rispetto alla media degli ultimi anni. Qualche minima pioggia a settembre ha favorito la maturazione finale.

I vini, a causa del prolungato blocco vegetativo estivo, sono più leggeri, freschi e aromatici del previsto e anche il livello alcolico, in modo inaspettato, ricorda quello di annate molto più fredde.

Vigneti	Lessona in regione Orolungo, vigneti Ormeggio, Castagnola, Belvedere. Brusnengo in regione Forte, vigna Madonna degli Angeli, vigna di 45-90 anni, nella zona del Bramaterra. Solo per questo vino una parte delle uve proviene da fornitori storici.
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	90% Nebbiolo, 10% Vespolina.
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 15 al 20 settembre 2022. Vendemmia a mano, in cassette.
Vinificazione	Cernita su nastro, diraspatura e pigiatura soffice; riempimento dei tini per gravità. Macerazione di 6 ore sulle bucce. 5 mesi <i>sur lie</i> . Imbottigliamento: 16-17 febbraio 2023. Successivo affinamento in bottiglia.
Analisi	alcol: 13 %; pH: 3.30; acidità totale: 5,3 g/L; residuo zuccherino: 1 g/L