

Lessona

D.O.C LESSONA



La giacitura delle terre di Lessona con le sue antiche sabbie marine restituisce finezza e tocco delicato ai vini che nascono in questo angolo di Piemonte. Questo vino è ottenuto dalle migliori uve selezionate nelle nostre parcelle di Lessona.

VITIGNI: Nebbiolo 90%, Vespolina 10%
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1671
ZONA DI PRODUZIONE: Alto Piemonte,
sulle colline storiche del comune di Lessona

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

ETÀ MEDIA VITI IN PRODUZIONE: 55 anni
GIACITURA: collinare
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest
ALTITUDINE: 300 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot classico
TERRENO: suoli con ph acido costituiti da sabbie plioceniche marine di colore giallo aranciato
EPOCA DI VENDEMMIA: da metà Settembre a metà Ottobre

VINIFICAZIONE

*Raffreddamento delle uve.
Diraspa-pigiatura
Fermentazione classica in vasche in acciaio inox
con rimontaggi e delestage*

DURATA MEDIA MACERAZIONE: 24 giorni
Fermentazione malolattica in corrispondenza della fermentazione alcolica
AFFINAMENTO: 24 mesi in botti di rovere francese media tostatura (50hl e barriques)
ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre i 30 anni