

# San Sebastiano allo Zoppo

D.O.C LESSONA



Simbolo di Lessona e della sua storia, la collina di San Sebastiano allo Zoppo è coltivata a vite fin dal 1436.

I suoi vecchi ceppi di Nebbiolo e Vespolina, custodiscono tralci di vita e ricordi di intere generazioni. Un vino di grande finezza ed eleganza, che racchiude in sé la memoria e l'anima di un territorio unico.

**VITIGNI:** Nebbiolo 90%, Vespolina 10%  
**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 1993  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Alto Piemonte,  
sulla collina storica del comune di Lessona

## CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

**ETÀ MEDIA VITI IN PRODUZIONE:** 75 anni  
**GIACITURA:** collinare  
**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest  
**ALTITUDINE:** 330 metri s.l.m.  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot classico  
**TERRENO:** suoli con ph acido costituiti da sabbie plioceniche di origine marina di colore giallo aranciato  
**EPOCA DI VENDEMMIA:** prima metà di ottobre

## VINIFICAZIONE

Selezione in vigna e raffreddamento delle uve  
Diraspa-pigiatura  
Fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e delestage  
Macerazione post fermentativa a cappello sommerso

**DURATA MEDIA MACERAZIONE:** 45 giorni  
Fermentazione malolattica durante la fermentazione alcolica.  
**AFFINAMENTO:** 36 mesi in botti in rovere francese media tostatura (50 hl e barriques)  
**ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO:** oltre i 30 anni