

Lessona

Lessona DOC 2010

Proprietà Sperino

Lessona è il vino di Proprietà Sperino che segue il disciplinare "Lessona DOC". Nell'anno di produzione 2010, il clima ha riservato alle colture un inverno freddo e nevoso al quale si è succeduta una primavera fresca, perfino con alcune gelate localizzate, che ha determinato un certo ritardo vegetativo. Così anche l'estate è stata insolitamente fresca, ma non l'irraggiamento solare che, al contrario, è stato generosissimo. La dotazione idrica è stata assai regolare. Questi fattori, uniti ad un leggero diradamento naturale derivante dalle gelate primaverili, hanno prodotto una maturazione delle uve lenta e straordinaria. La vendemmia è avvenuta tardiva, ma in presenza di condizioni ottimali.

Il risultato è una annata tra le più classiche per la complessità aromatica, la maturità e finezza dei tannini e la giusta freschezza. Certamente un vino complesso e godibile da giovane, ma che sarà straordinario nell'invecchiamento.

Questi i vigneti di provenienza: in regione Orlungo, vigneti Ormeggio e Castagnola; in regione Castello, vigneto Covà; vigneto Monfalcone.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Lessona

Denominazione DOC

Annata 2010

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Localizzazione Lessona

Vitigno Nebbiolo 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino

Gusto In bocca è fresco, di buona struttura, con tannini fini e ben amalgamati

Profumo Il naso è subito fine ed elegante con sentori di frutta fresca come ciliegie e fragola, violetta e note balsamiche. Una nota iodata caratteristica di questi territori lo eleva in complessità

Abbinamenti Timballi di carni rosse, primi con ragù di carne

Temperatura di servizio 16-18° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 290-350 m s.l.m m

Tipologia terreno Sabbie marine plioceniche su porfidi, frammate a sedimenti fluvio-glaciali più recenti; grande ricchezza e disponibilità di minerali e microelementi (ferro,

manganese, alluminio e zinco)

Densità impianto 5.000 piante per ettaro

Epoca vendemmia Tra il 19 e il 27 ottobre

Tipo raccolta 00:00:00

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. 20 mesi sur lie

Maturazione In barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 40 mesi

Affinamento In bottiglia