

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 delle 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 Orolungo, 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 ragu 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, frammiste 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