



LA PREVOSTURA

Corinna

COSTE DELLA SESIA ROSATO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2013

*Dalle migliori uve di Nebbiolo e Vespolina, vinificate in rosa,
sboccia il nostro Coste della Sesia Corinna,
espressione minerale e piacevole di questo storico territorio.*

VITIGNI: Nebbiolo 90%, Vespolina 10%

ZONA DI ORIGINE: Nord Piemonte, comune di Villa del Bosco

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ESPOSIZIONE: sud

ALTITUDINE: 390 m s.l.m.

TERRENO: sabbie di origine vulcanica di colore rosso bruno

SUPERFICIE: 1 ettaro

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3300 piante ad ettaro

VENDEMMIA: manuale in cassette, 19 ottobre 2013

VINIFICAZIONE: 18 ore di macerazione a freddo pre-fermentazione a contatto con le bucce

DATI ANALITICI

GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 12,53%

ACIDITÀ TOTALE: 7,30 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: 3,3 g/l

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 2600

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: da bere entro 3 anni dalla vendemmia

*From the best Nebbiolo and Vespolina grapes, made into rosé,
blossoms our Coste della Sesia Corinna,
mineral and pleasant expression of this historic terroir.*

VINE VARIETIES: Nebbiolo 90%, Vespolina 10%

ZONE OF PRODUCTION: Northern Piedmont, in the municipality of Villa del Bosco

VINE CHARACTERISTICS

EXPOSURE: South

ELEVATION: 390 metres above sea level

TERRAIN: porphyritic sand of volcanic origins, red brown in colour

SIZE: 2,5 acres

VINE DENSITY: 1300 vines per acre

HARVEST: fully manual in small boxes, on 19th October 2013

WINE-MAKING: 18 hours of cold pre-fermentation maceration between the skins and must

ANALYTICAL DATA

OVERALL ALCOHOLIC GRADE: 12,53%

TOTAL ACIDITY: 7,30 g/l

RESIDUAL SUGARS: 3,30 g/l

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED: 2600

AGING POTENTIAL: to be drunk within 3 years of sale