



LA PREVOSTURA

Corinna

PIEMONTE ROSATO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2016

Dalle migliori uve di Nebbiolo e Vespolina, vinificate in rosa, sboccia il nostro Piemonte DOC Corinna, espressione minerale e piacevole di questo storico territorio.

VITIGNI: Nebbiolo 95%, Vespolina 5%

ZONA DI ORIGINE: Nord Piemonte, Lessona

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ESPOSIZIONE: sud-est

ALTITUDINE: da 250 a 330 m s.l.m.

TERRENO: 35% antiche sabbie marine, 40% limi, 25% argilla

SUPERFICIE: 1 ettaro

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4500 piante ad ettaro

VENDEMMIA: manuale in cassette, 26 settembre 2016

VINIFICAZIONE: 8 ore di macerazione a freddo pre-fermentazione a contatto con le bucce

DATI ANALITICI

GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 13,35%

ACIDITÀ TOTALE: 7,95 g/l

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 1895

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: 3 anni dalla vendemmia

From the best Nebbiolo and Vespolina grapes, made into rosé, blossoms our Piemonte DOC Corinna, mineral and pleasant expression of this historic terroir.

VINE VARIETIES: Nebbiolo 95%, Vespolina 5%

ZONE OF PRODUCTION: Northern Piedmont, in Lessona

VINE CHARACTERISTICS

EXPOSURE: South-East

ELEVATION: 250 to 330 metres above sea level

TERRAIN: 35% ancient marine sands, 40% silt, 25% clay

SIZE: 2,5 acres

VINE DENSITY: 1800 vines per acre

HARVEST: fully manual in small boxes, on 26th September 2016

WINE-MAKING: 8 hours of cold pre-fermentation maceration between the skins and must

ANALYTICAL DATA

OVERALL ALCOHOLIC GRADE: 13,35%

TOTAL ACIDITY: 7,95 g/l

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED: 1895

AGING POTENTIAL: 3 years