



LA PREVOSTURA

Corinna

PIEMONTE ROSATO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2017

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

VITIGNI: Nebbiolo 100%

ZONA DI ORIGINE: Nord Piemonte, Lessona - vigneto La Prevostura - e parte colline novaresi

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ESPOSIZIONE: sud

ALTITUDINE: 330 m s.l.m.

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

TERRENO COLLINE NOVARESÌ: 50% limi, 30% sabbia, 20% argilla

SUPERFICIE: 1 ettaro

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4500 piante ad ettaro

VENDEMMIA: manuale in cassette, 26 settembre 2017

VINIFICAZIONE: 6 ore di criomacerazione, chiarifica statica e fermentazione a bassa temperatura (14°C)

INVECCHIAMENTO: 4 mesi sui lieviti e 2 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI

GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 12,96%

ACIDITÀ TOTALE: 5,70 g/l

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 2650

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: 3 anni dalla vendemmia

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

VINE VARIETIES: Nebbiolo 100%

ZONE OF PRODUCTION: Northern Piedmont, in Lessona - La Prevostura vineyard - and partially Colline Novaresi

VINE CHARACTERISTICS

EXPOSURE: South

ELEVATION: 330 metres above sea level

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

TERRAIN COLLINE NOVARESÌ: 50% silt, 30% sand, 20% clay

SIZE: 2,5 acres

VINE DENSITY: 1800 vines per acre

HARVEST: fully manual in small boxes, on 26th September 2017

WINE-MAKING: 6 hours of cold pre-fermentation, static clarification and low temperature fermentation (14°C)

REFINING: 4 months *sur lies*, 2 months in bottle

ANALYTICAL DATA

OVERALL ALCOHOLIC GRADE: 12,96%

TOTAL ACIDITY: 5,70 g/l

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED: 2650

AGING POTENTIAL: 3 years