



LA PREVOSTURA

Garsun

COSTE DELLA SESIA ROSSO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2015

*Garsun, giovane e pieno di vita, porta con sè il sole delle nostre vigne.
Nebbiolo, Vespolina e Croatina
da bere col sorriso, in piacevole compagnia.*

VITIGNI: Nebbiolo 65%, Vespolina 25%, Croatina 10%

ZONA DI ORIGINE: Nord Piemonte, Lessona

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ESPOSIZIONE: sud-est

ALTITUDINE: 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, 3 ottobre 2015

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio inox, malolattica in acciaio

AFFINAMENTO: in legno piccolo per 5 mesi. In bottiglia per 7 mesi

DATI ANALITICI

GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 13,32%

ACIDITÀ TOTALE: 5,70 g/l

ESTRATTO SECCO: 25,31 g/l

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 3210

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre 8 anni

*Garsun, young and full of life, brings the sunshine of our vineyards.
Nebbiolo, Vespolina and Croatina
to drink with a smile, in good company.*

VINE VARIETIES: Nebbiolo 65%, Vespolina 25%, Croatina 10%

ZONE OF PRODUCTION: Northern Piedmont, in Lessona

VINE CHARACTERISTICS

EXPOSURE: South-East

ELEVATION: 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 3rd October 2015

WINE-MAKING: fermentation in stainless steel tanks, malolactic fermentation in stainless steel

REFINING: 5 months in barriques and tonneaux. 7 months in bottle

ANALYTICAL DATA

OVERALL ALCOHOLIC GRADE: 13,32%

TOTAL ACIDITY: 5,70 g/l

TOTAL DRY EXTRACT: 25,31 g/l

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED: 3210

AGING POTENTIAL: over 8 years