



LA PREVOSTURA

*Lessona*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2009

*Il vitigno Nebbiolo trova da secoli una delle sue migliori espressioni sui colli lessonesi.  
La vigna della Prevostura, meravigliosamente esposta, sa donarci un vino  
di grande eleganza, nella piena tradizione della nostra terra.*

**VITIGNI:** Nebbiolo 95%, Vespolina 5%

**ZONA DI ORIGINE:** Nord Piemonte, Lessona, filari sommitali del vigneto La Prevostura

**CARATTERISTICHE DEL VIGNETO**

**ESPOSIZIONE:** sud

**ALTITUDINE:** 390 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, 1° ottobre 2009

**VINIFICAZIONE:** fermentazione in acciaio inox con macerazione post-fermentativa di 30 giorni, malolattica in legno

**AFFINAMENTO:** in legno piccolo per 29 mesi. In bottiglia per 12 mesi

**DATI ANALITICI**

**GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO:** 13,83%

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,51 g/l

**ESTRATTO SECCO:** 29,24 g/l

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 2400

**ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO:** oltre 30 anni

*For centuries, the Nebbiolo variety has found one of its best expressions in the hills of Lessona, in northern Piedmont.  
The perfectly exposed Prevostura vineyard gives us a very elegant wine, following our tradition.  
Production is very limited.*

**VINE VARIETIES:** Nebbiolo 95%, Vespolina 5%

**ZONE OF PRODUCTION:** Northern Piemonte, in Lessona, highest rows of vines of La Prevostura vineyard

**VINE CHARACTERISTICS**

**EXPOSURE:** South

**ELEVATION:** 390 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 1st October 2009

**WINE-MAKING:** fermentation in stainless steel tanks with maceration of 30 days, malolactic fermentation in wood

**REFINING:** 29 months in barriques and tonneaux. 12 months in bottle

**ANALYTICAL DATA**

**OVERALL ALCOHOLIC GRADE:** 13,83%

**TOTAL ACIDITY:** 5,51 g/l

**TOTAL DRY EXTRACT:** 29,24 g/l

**NUMBER OF BOTTLES PRODUCED:** 2400

**AGING POTENTIAL:** over 30 years