LA PREVOSTURA

Lessona

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2012

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 100%

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, 4 ottobre 2012

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio inox con macerazione post-fermentativa di 34 giorni, malolattica in legno
AFFINAMENTO: in legno - tonneaux e barrique - per 20 mesi. In bottiglia per 9 mesi

DATI ANALITICI
GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 14,23%
ACIDITÀ TOTALE: 5,75 g/l
ESTRATTO SECCO: 27,45 g/l

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 3990

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 100%

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 4th October 2012

WINE-MAKING: fermentation in stainless steel tanks with maceration of 34 days, malolactic fermentation in wood
REFINING: 20 months in barriques and tonneaux. 9 months in bottle

ANALYTICAL DATA
OVERALL ALCOHOLIC GRADE: 14,23%
TOTAL ACIDITY: 5,75 g/l
TOTAL DRY EXTRACT: 27,45 g/l

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED: 3990

AGING POTENTIAL: over 30 years