



LA PREVOSTURA

Lessona

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2013

*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, 6 ottobre 2013

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio inox con macerazione post-fermentativa di 28 giorni, malolattica in legno

AFFINAMENTO: in legno - tonneaux e barrique - per 20 mesi. In bottiglia per 12 mesi

DATI ANALITICI

GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 13,99%

ACIDITÀ TOTALE: 5,65 g/l

ESTRATTO SECCO: 27,30 g/l

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 4500

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 6th October 2013

WINE-MAKING: fermentation in stainless steel tanks with maceration of 28 days, malolactic fermentation in wood

REFINING: 20 months in barriques and tonneaux. 12 months in bottle

ANALYTICAL DATA

OVERALL ALCOHOLIC GRADE: 13,99%

TOTAL ACIDITY: 5,65 g/l

TOTAL DRY EXTRACT: 27,30 g/l

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED: 4500

AGING POTENTIAL: over 30 years