Lessona 2017

Denominazione di Origine Controllata

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, 12 ottobre 2017
VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio inox con macerazione post-fermentativa di 20 giorni, malolattica in legno
AFFINAMENTO: in legno - botte, tonneaux e barrique - per 22 mesi. In bottiglia per 11 mesi
DATI ANALITICI:
GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 14%
ACIDITÀ TOTALE: 5,19 g/l
ESTRATTO SECCO: 27,00 g/l
NUMERO DI BOTTIGIE PRODOTTE: 4495
ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre 30 anni