



Muntacc

Coste della Sesia

2009

denominazione d'origine controllata

Sulla collina della Prevostura, nella costa del "Muntacc", maturano Vespolina e Croatina. Dalla saggia unione di queste uve con il nobile Nebbiolo nasce il nostro Coste della Sesia, un rosso strutturato, elegante ed austero.

VITIGNI: Nebbiolo 70%, Vespolina 20%, Croatina 10%

ZONA DI ORIGINE: Nord Piemonte, Lessona, vigneto La Prevostura

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ESPOSIZIONE: sud / sud-est

ALTITUDINE: 350 m s.l.m.

TERRENO: 35% antiche sabbie marine, 40% limi, 25% argilla

SUPERFICIE: 2,5 ettari

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4500 piante ad ettaro

VENDEMMIA: manuale in cassette, 1° ottobre 2009

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio inox con macerazione post-fermentativa di 18 giorni, malolattica in legno

AFFINAMENTO: in legno piccolo per 22 mesi. In bottiglia per 10 mesi

DATI ANALITICI

GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 13,91%

ACIDITÀ TOTALE: 6,22 g/l

ESTRATTO SECCO: 28,07 g/l

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 2800

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre 10 anni

The local Vespolina and Croatina varieties that grow in the vineyard called Muntacc, on the Prevostura hill, are traditionally blended with our noble Nebbiolo. This resulting wine is structured, elegant, and austere. Production is very limited.

VINE VARIETIES: Nebbiolo 70%, Vespolina 20%, Croatina 10%

ZONE OF PRODUCTION: Northern Piedmont, in Lessona, La Prevostura vineyard

VINE CHARACTERISTICS

EXPOSURE: South / South-East

ELEVATION: 350 metres above sea level

TERRAIN: 35% ancient marine sands, 40% silt, 25% clay

SIZE: 6,2 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 18 days, malolactic fermentation in wood

REFINING: 22 months in barriques and tonneaux. 10 months in bottle

ANALYTICAL DATA

OVERALL ALCOHOLIC GRADE: 13,91%

TOTAL ACIDITY: 6,22 g/l

TOTAL DRY EXTRACT: 28,07 g/l

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED: 2800

AGING POTENTIAL: over 10 years