



LA PREVOSTURA

*Muntacc*

COSTE DELLA SESIA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2010

*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, 6 ottobre 2010

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

**AFFINAMENTO:** in legno piccolo per 21 mesi. In bottiglia per 12 mesi

**DATI ANALITICI**

**GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO:** 14,05%

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,32 g/l

**ESTRATTO SECCO:** 26,80 g/l

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 5100

**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 6th October 2010

**WINE-MAKING:** fermentation in stainless steel tanks with maceration of 18 days, malolactic fermentation in stainless steel

**REFINING:** 21 months in barriques and tonneaux. 12 months in bottle

**ANALYTICAL DATA**

**OVERALL ALCOHOLIC GRADE:** 14,05%

**TOTAL ACIDITY:** 6,32 g/l

**TOTAL DRY EXTRACT:** 26,80 g/l

**NUMBER OF BOTTLES PRODUCED:** 5100

**AGING POTENTIAL:** over 10 years