



LA PREVOSTURA

*Muntacc*

COSTE DELLA SESIA ROSSO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2011

*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 75%, Vespolina 17%, Croatina 8%

**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, 28 settembre 2011

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

**AFFINAMENTO:** in legno piccolo per 22 mesi. In bottiglia per 12 mesi

**DATI ANALITICI**

**GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO:** 14,21%

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,03 g/l

**ESTRATTO SECCO:** 28,10 g/l

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 3000

**ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO:** oltre 12 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 75%, Vespolina 17%, Croatina 8%

**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 28th September 2011

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

**REFINING:** 22 months in barriques and tonneaux. 12 months in bottle

**ANALYTICAL DATA**

**OVERALL ALCOHOLIC GRADE:** 14,21%

**TOTAL ACIDITY:** 6,03 g/l

**TOTAL DRY EXTRACT:** 28,10 g/l

**NUMBER OF BOTTLES PRODUCED:** 3000

**AGING POTENTIAL:** over 12 years