



LA PREVOSTURA

Muntacc

COSTE DELLA SESIA ROSSO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2012

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

VITIGNI: Nebbiolo 85%, Vespolina 15%

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 2012

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio inox con macerazione post-fermentativa di 16 giorni, malolattica in acciaio

AFFINAMENTO: in legno - barrique e tonneaux - per 18 mesi. In bottiglia per 9 mesi

DATI ANALITICI

GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 13,29%

ACIDITÀ TOTALE: 5,40 g/l

ESTRATTO SECCO: 24,59 g/l

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 2835

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre 12 anni

*Noble Nebbiolo and Vespolina grapes grown in the vineyard called Muntacc,
on the Prevostura hill, are blended in our Coste della Sesia.
This resulting wine is structured, elegant, and austere. Production is very limited.*

VINE VARIETIES: Nebbiolo 85%, Vespolina 15%

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 2012

WINE-MAKING: fermentation in stainless steel tanks with maceration of 16 days, malolactic fermentation in stainless steel

REFINING: 18 months in barriques and tonneaux. 9 months in bottle

ANALYTICAL DATA

OVERALL ALCOHOLIC GRADE: 13,29%

TOTAL ACIDITY: 5,40 g/l

TOTAL DRY EXTRACT: 24,59 g/l

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED: 2835

AGING POTENTIAL: over 12 years