


PROPRIETÀ SPERINO
Lessona



Bramaterra Doc 2019

I vigneti di Proprietà Sperino si trovano su terreni antichissimi, sabbiosi a Lessona, di granito e porfido in Bramaterra e sono fra i terreni più acidi al mondo, portati in superficie da strati profondi del sottosuolo in seguito al ribaltamento di un vulcano fossile quando si sono formate le Alpi. Il biotipo di nebbiolo qui coltivato è detto spanna. La conduzione della vigna è manuale, non vengono usati diserbanti ma solo tecniche naturali. Il Bramaterra di Proprietà Sperino è ottenuto con una vendemmia manuale in cassette ed una vinificazione di tipo tradizionale, si caratterizza per la sua delicata ed elegante avvolgenza.

Vigneti Lessona: in regione Orolungo, vigneti Ormeleggio e Castagnola; in regione Castello, vigneto Covà; vigneto Monfalcone.

Suolo Sabbie marine plioceniche su porfidi, frammiste a sedimenti fluvio-glaciali più recenti; pH acido (4,5-5,5) con grande ricchezza e disponibilità di minerali e microelementi (ferro, manganese, alluminio e zinco).

Vitigni Spanna (nebbiolo), Vespolina, Croatina.

Porta Innesti 3309-C, Gloire de Montpellier, 101-14, Gravesac, Rupestris du Lot

Densità 5.000 piante per ettaro

Altitudine Lessona: 290-350 m s.l.m.

Vendemmia Tra il 7 e il 14 ottobre 2018. Vendemmia a mano, in cassette.

Vinificazione Cernita su nastro, diraspatura e pigiatura soffice; riempimento dei tini per gravità. Fermentazione spontanea in tini di legno aperti, macerazione di 28 giorni sulle bucce con ripetute follature. 18 mesi *sur lie*.

Affinamento Maturazione in tonneau e botti ovali da 15 hl per 35 mesi. Imbottigliamento: metà agosto 2020. Successivo affinamento in bottiglia.