



Lessona Doc 2017

Il 2017 è cominciato con un inverno più caldo del solito, seguito da una primavera con la necessaria piovosità; si è così avuto un buon anticipo del germogliamento. Purtroppo tale anticipo ha acuito il danno causato da un improvviso abbassamento delle temperature avvenuto tra il 18 ed il 20 Aprile; di una gelata primaverile così severa non si ha memoria in Alto Piemonte. Dal mese di Maggio in poi è cominciato un periodo di sole e temperature leggermente sopra la media. La piovosità scarsissima ha determinato una delle estati più secche degli ultimi anni.

Finalmente nella seconda settimana di settembre le temperature sono rientrate nella norma e qualche temporale ha riportato le viti in condizioni di salute per la fine della maturazione. In vendemmia si sono raccolti i risultati di una annata estrema, scarsissima in produzione per via della gelata e del prolungato periodo di siccità, ma con uve perfette, per vini sicuramente di concentrazione e volume.

Vigneti	Lessona: in regione Orolungo, vigneti Ormeggio 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	100% Nebbiolo.
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 2017. 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 <i>sur lie</i> .
Affinamento	Maturazione in tonneaux e botti ovali da 15 hl per 35 mesi. Imbottigliamento: metà agosto 2020. Successivo affinamento in bottiglia.
Analisi:	Alcol: 14%; acidità totale: 5.6 g/L; pH: 3.55.