



## Uvaggio Coste della Sesia Doc 2019

L'inverno 2019 è stato molto asciutto e, com'è spesso accaduto nelle annate recenti, con temperature al di sopra delle medie stagionali con un netto anticipo della ripresa vegetativa. La primavera, al contrario, è stata fredda e molto piovosa sino a fine maggio, mese in cui purtroppo si sono verificate anche due grandinate importanti. La fioritura, quindi, è stata difficile, lenta e disomogenea; l'estate asciutta. Un settembre iniziato con la pioggia ha fatto temere una vendemmia difficile, ma da metà settembre il clima si è stabilizzato e a metà ottobre abbiamo raccolto uve mature in una bella vendemmia tardiva. Annata nel complesso non facile, salvata dalla scarsa produzione dovuta alla difficile fioritura ed alle grandinate primaverili. Questo ha permesso di ottenere vini pieni, meno freschi rispetto ad annate recenti, ma con la fragrante aromaticità tipica delle vendemmie ritardate.

### Vigneti

Lessona in regione Orolungo: vigneti Ormezzio, Castagnola, Belvedere, iscritti a Lessona D.O.C. Brusnengo in regione Forte, vigna Madonna degli Angeli, vigna di 45-90 anni, iscritta a Bramaterra D.O.C.

### Suolo

Lessona: 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). Madonna degli Angeli: ghiaie e roccia madre affiorante di porfidi con vene caoliniche. pH sub-acido (5-6).

### Vitigni

80% Nebbiolo, 15% Vespolina, 5% 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.  
Madonna degli Angeli: 350-420 m s.l.m.

### Vendemmia

Tra il 19 e il 25 ottobre 2019.  
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 16 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 16 mesi *sur lie*.

### Affinamento

Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 20 mesi. Imbottigliamento: luglio 2021. Successivo affinamento in bottiglia.