LESSONA DOC

Lessona 2018

Rosso



L’anno 2018, in linea con l’andamento delle ultime annate, è stato mediamente più caldo anche se si sono verificate giornate di freddo intenso a fine febbraio (che hanno influito negativamente sulle nostre barbatelle dei nuovi impianti) con precipitazioni abbondanti e scarse nebbie, decisamente all’opposto rispetto all’anno prima. Le gemme hanno cominciato a rigonfiare a fine marzo con un germogliamento regolare dalla seconda metà aprile. Da lì in poi un’alternanza di caldo e giornate piovose (con interventi frequenti in vigna per tenerla a bada dagli attacchi della peronospora, gestiti con l’aiuto dell’estratto di tannini del castagno) fino all’esplosione dell’estate torrida di agosto fino a settembre inoltrato. I tralci estremamente carichi di grappoli compatti ci hanno condotto, non senza difficoltà, ad un raccolto buono nella qualità e abbondante nella quantità.

VIGNETO

Uvaggio	Nebbiolo 100%
Zona di produzione	Vigne in Lessona, Alto Piemonte Italia
Esposizione	Sud
Altitudine	340 m s.l.m.
Terreno	Sabbie, ghiaie, argille sabbiose e caoliniche da alterazioni delle vulcaniti permiane
Età media delle viti	19 anni
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4500 ceppi/ha
Superficie del vigneto	0,3 ha
Vendemmia	A mano in piccole cassette il 15 Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione	Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione spontanea, macerazione di 12 giorni sulle bucce
Fermentazione malolattica	in Dicembre
Affinamento	24 mesi in tonneaux di rovere di Slavonia e successivo affinamento in bottiglia

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico	13 % vol
Acidità totale	6,02 g/l
pH	3,51

DICONO DI NOI

Wine Enthusiast	winemag.com/buying-guide/villa-guelpa-2018-lessona/