LESSONA DOC

Lessona 2019

Rosso



L’anno solare 2019 (gennaio-dicembre) è stato registrato nuovamente come una delle annate più calde con la sola eccezione del mese di maggio rimasto su temperature storicamente più abituali e che potrà essere ricordato, dal punto di vista meteorologico, come l’annata dei record meteorologici. Le potature effettuate a ne febbraio e ai primi di marzo ci hanno consentito di contenere l’anticipo del germogliamento dovuto ad un inverno estremamente caldo e asciutto con poca nebbia ed escursioni termiche incredibili a marzo no a concludersi nel maggio inoltrato particolarmente freddo. Giugno caldissimo, fortunatamente ristorato da qualche pioggia intensa che ci ha impegnato nei vigneti ad una maggior cura preventiva, hanno portato ad una vendemmia ottima anche se meno abbondante rispetto alla scorsa annata

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	20 anni
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4500 ceppi/ha
Superficie del vigneto	0,3 ha
Vendemmia	A mano in piccole cassette il 17 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	13,5 % vol
Acidità totale	6,1 g/l
pH	3,48

DICONO DI NOI

Wine Enthusiast	winemag.com/buying-guide/villa-guelpa-2019-lessona/