



SCHEDA TECNICA : LESSONA DOC - “ Septem”

I vitigni utilizzati: Nebbiolo 100% (Michet.-Picotener clones, 3309-Gravesac)

La zona di produzione :Nord Est Piemonte(Alto Piemonte),esclusivamente sulle colline della Tenuta Cascina Chignalungo (Comune di Lessona), su terreni iscritti a Lessona DOC- Zone Est e Sud Ovest della proprietà.

Il suolo : terreni fluvioglaciali ghiaioso-sabbiosi grossolani ed eterometrici ,profondamente alterati ed in parte sfatti ,sormontati da livelli sommitali loessici, limoso argillosi.

Terreni acidi (pH 4,5-5,4) dal colore arancio, giallo e marrone scuro.

Essi sono ricchi di minerali come manganese e ferro, che incidono fortemente sulle caratteristiche gustative del vino.

L'esposizione dei vigneti:rivolti da Sud Est a Sud Ovest.

L'altitudine: 290 metri sul livello del mare

La tipologia di allevamento: Guyot a Spalliera

La densità: mediamente 5000 ceppi per ettaro

Il periodo medio di vendemmia: dopo il 10 Ottobre

Il metodo di vendemmia: attenta e severa raccolta manuale dell'uva in vigna ,in cassette di 7-9 Kg di capacità e susseguente ulteriore selezione in cantina.

La Vinificazione: dopo un'attenta cernita su tavolo vibrante ,avviene la diraspatura e soffice pigiatura, facendo confluire per caduta gli acini nelle vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Inizio della fermentazione , e macerazione sulle bucce per 7-10 giorni ad una temperatura massima controllata di 28° celsius,ripetendo circa due volte al giorno follature e rimontaggi

L'affinamento:il vino viene travasato e matura in legno per circa 7 anni e susseguente imbottigliamento con nuovo affinamento in bottiglia .

La gradazione media alcolica:14% vol.

Le note di degustazione:

-colore : rosso rubino intenso, tendente al riflessi aranciati con l'invecchiamento

-al naso : molto intenso e persistente. Il timbro del fiore a base di rosa e violetta, subito seguita da ciliegie, frutti di bosco rossi fino a

una delicata voce finale di spezie ed importante mineralità

-al palato:asciutto, tannini ben sviluppati, intenso, equilibrato e persistente. Importante struttura, vino armonico e vellutato, la naturale eleganza dei vini Nebbiolo dalla zona Lessona.

Buona struttura, vino armonico e vellutato, naturale eleganza dei Nebbioli del Lessonese.

La temperatura e le modalità di servizio : 18-20°C e stappare la bottiglia 1-2 ore prima del suo utilizzo.

Gli abbinamenti:

salumi stagionati, risotti, risotti della tradizione piemontese, carni rosse in tutte le preparazioni , filetto in crosta, selvaggina a piuma e a pelo, preparazioni anche elaborate di funghi, formaggi a media e lunga stagionatura, tartufi. Da solo infine, come appropriato vino da “meditazione”

La conservazione: bottiglia coricata, a temperatura costante di 10 °-12°C , al riparo dalla luce

LE BOTTIGLIE SONO NUMERATE A MANO UNA AD UNA

Azienda Vitivinicola Pietro Cassina

Cascina Chignalungo

via IV Novembre, 171 - 13853 LESSONA (BI) - Italy

Tel. +39 015 99372 • Mob. +39 333 2518903 • pietro.cassina@libero.it • skype: pietrocassina1