



## **SCHEDA TECNICA : LESSONA DOC - “ ‘ Tanzo ”**

**I vitigni utilizzati:** Nebbiolo (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 botti ovali della capacità di 15 – 25 Hl (rovere Austriaco e Svizzero )per circa 26-27 mesi,susseguente imbottigliamento ,e nuovo affinamento in bottiglia.

**La gradazione media alcolica:** 13,5% 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

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](mailto:pietro.cassina@libero.it) • skype: pietrocassina1