

SEPTEM - Lessona DOC

Un vino con grande personalità, autentico capolavoro di eleganza e tradizione, l'incontro perfetto tra natura e territorio.



100% NEBBIOLO



SELEZIONE DEI MIGLIORI ACINI



7 ANNI IN BOTTE GRANDE

Buona struttura, vino armonico e vellutato, naturale eleganza dei Nebbioli di Lessona.

● VIGNA "CHIGNALUNGO"

Uve dei vigneti della Tenuta Cascina Chignallungo (Comune di Lessona), su terreni iscritti a Lessona DOC.

● IL SUOLO

Il terreno di Lessona è unico per la sua combinazione di argilla e calcare. Offre una struttura equilibrata e una grande finezza ai vini, con una buona presenza di tannini, ma sempre con un profilo morbido ed elegante. Terreni caratterizzati da un mix di argilla, sabbia, calcare e limi, che favoriscono il drenaggio, ma conservano l'umidità necessaria per esprimere freschezza, mineralità e finezza.

● ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: da Sud Est a Sud Ovest

● TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO: Guyot a spalliera

● ALTITUDINE: 290 m slm

● DENSITA': 5000 ceppi per ettaro



IL PERIODO DI VENDEMMIA

Generalmente intorno alla metà di ottobre.

IL METODO DI VENDEMMIA

Attenta raccolta manuale dell'uva in vigna.

LA VINIFICAZIONE

Cernita su tavolo vibrante, poi 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.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

rosso rubino intenso, riflessi aranciati

AL NASO

buona mineralità, intenso e persistente. Il timbro del floreale a base di rosa e violetta, è subito seguito da ciliegie, frutti di bosco rossi fino a una delicata voce finale di spezie

AL PALATO

di buona struttura e acidità, fresco e delicato. Tannini morbidi, intenso, elegante, sapido e persistente

GLI ABBINAMENTI

Carni rosse e selvaggina: battuta di Fassona al coltello, brasato o arrosti di manzo, cervo o capriolo in umido.

Funghi: risotto ai funghi porcini, tagliatelle ai funghi.

Formaggi: formaggi stagionati come Parmigiano, Gorgonzola, Toma Piemontese di montagna.

Piatti della tradizione: tajarin al tartufo o ragù di carne, agnolotti del plin, pollo alla cacciatora.

Potenziale di invecchiamento

Oltre i 20-30 anni

Temperatura di servizio

18-20°C

**ALCOL 13,5%
PH 4,5-5,4
ZUCCHERO 0 g/L
RESIDUO**