

SEVERINA - Coste della Sesia Nebbiolo DOC



100% NEBBIOLO



2 ANNI IN BOTTE GRANDE (ROVERE AUSTRIACO)

*Di buona struttura e armonia, rispecchia
l'eleganza tipica dei vini Nebbiolo dell'Alto Piemonte e di Lessona.*



VINI BUONI D'ITALIA - "Crown"



DECANTER - Silver Medal

Lessona - Alto Piemonte - Italia



● VIGNA "BERRA"

Nord Est Piemonte (Alto Piemonte),
esclusivamente sulle colline della Tenuta
Cascina Chignalungo (Comune di Lessona), su
terreni iscritti a DOC, parte Ovest e Sud Est 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 dal colore arancio, giallo e
marrone scuro.
Essi sono ricchi di minerali come manganese e
ferro, che incidono fortemente sulle
caratteristiche gustative del vino.

● ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: da Nord a Sud

● TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO: Guyot a spalliera

● ALTITUDINE: 290 m slm

● DENSITA': 5000 ceppi per ettaro



IL PERIODO DI VENDEMMIA

Generalmente prima settimana di ottobre.

IL METODO DI VENDEMMIA

Diradamenti intorno a giugno/luglio. 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

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°, ripetendo circa due volte al giorno follature e rimontaggi.

L'AFFINAMENTO

Il vino viene travasato e matura in vasche d'acciaio per almeno 12 mesi oltre ad un passaggio in botte grande di legno di circa 2 anni.

Dopo l'imbottigliamento si lascia intercorrere il giusto tempo per l'affinamento finale.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

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

AL NASO

molto intenso, fruttato con
sentori di viola, introducendo
sapori floreali come rosa e
viola, seguiti da frutti rossi e
maturati ed equilibrate spezie,
morbido

AL PALATO

vino secco, armonioso,
corposo, tannini ben
equilibrati, ricordo di
ciliegie, frutti di bosco,
spezie

GLI ABBINAMENTI

Carni rosse e selvaggina: brasato al Nebbiolo, arrosti di manzo/agnello, cervo o capriolo in umido.

Funghi: risotto ai funghi porcini, tagliatelle ai funghi.

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

Piatti della tradizione: tajarin al ragù di carne, agnolotti del plin, pollo alla cacciatora e grigliata di verdure.

**Potenziale di
invecchiamento**

Oltre i 15-20 anni

Temperatura di servizio

18-20°C

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

PietroCassina
1 Chioso del Bosco
2 Chignalungo

