

AZIENDA VITIVINICOLA

PietroCassina



LESSONA - ALTO PIEMONTE - ITALIA

Indice

L'AZIENDA

FILOSOFIA

TERRITORIO

SOSTENIBILITA'

VINI

VIGNETI

VISITE



Pietro Cassina conduce personalmente, assieme al contributo di sua moglie e dei suoi figli, una piccola Azienda di circa 7 ettari a Lessona, in Alto Piemonte i cui vigneti appartengono alla sua famiglia da diverse generazioni.





Tradizione Passione Ambizione

Continuando a mantenere la nostra filosofia confidiamo di offrire sempre una migliore qualità, producendo vini sempre eleganti adatti sia al consumo quotidiano che alla grande occasione.



L'Azienda è situata a Lessona, in provincia di Biella, un paesino nel Nord-Est del Piemonte circondato da colline e montagne, a poca distanza dal Monte Rosa e da Torino.

La proprietà si estende su una superficie di circa 7 ettari di vigneti, oltre a svariati ettari di circostanti boschi che creano un microclima particolare per la coltivazione del Nebbiolo. Il territorio di Lessona è una delle poche aree in Italia e nel mondo in cui questo vitigno trova il suo ambiente ideale.

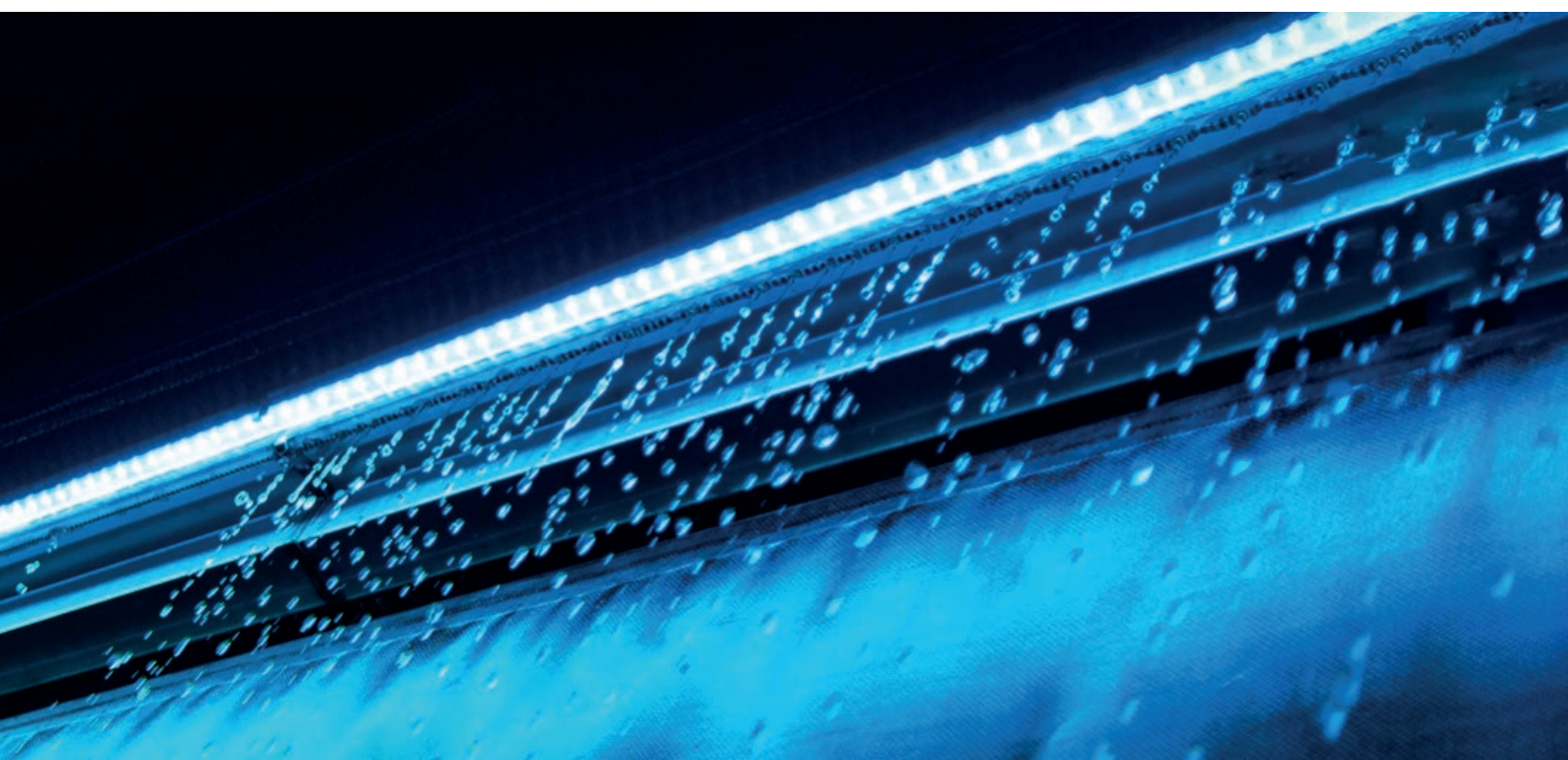


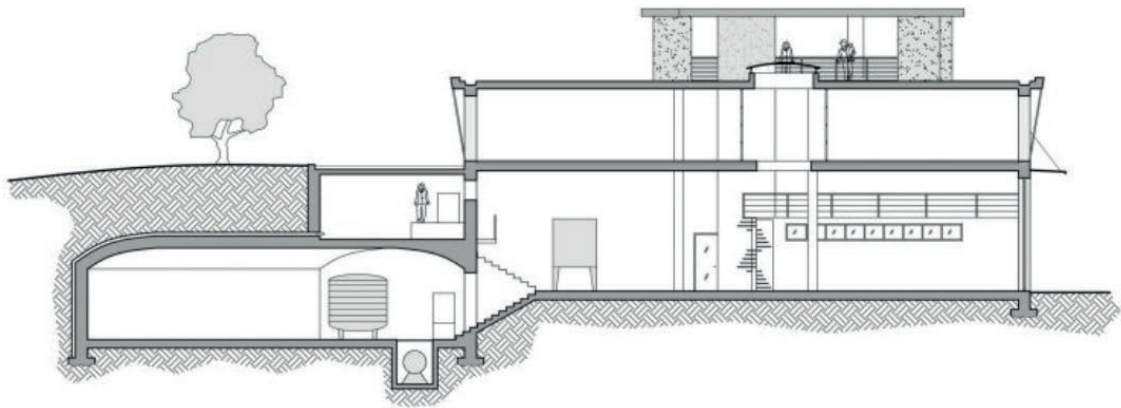
Siamo nella zona del Super Vulcano, ufficialmente riconosciuta anche dall'Unesco, dove il terroir è molto particolare, con un ph altamente acido (3.5–3.7 di ph). All'inizio del Novecento, la crescita del settore tessile nel Biellese e in generale delle industrie, in combinazione alle ripetute grandinate e all'arrivo della Fillossera, portarono all'abbandono repentino dei vigneti in Alto Piemonte. Gli ettari vitati passarono così da circa 40000 agli attuali 1300 circa. Una nota positiva è data dal fatto che i vigneti odierni giacciono nei migliori appezzamenti, circondati da boschi che creano un microclima ideale per la coltivazione dei vitigni autoctoni locali (Nebbiolo, Vespolina, Croatina, Erbaluce e Uva Rara). Il Massiccio del Monte Rosa ci protegge da inverni troppo rigidi e da estati troppo afose.

Sempre molto attenti alla sostenibilità, vinifichiamo in una cantina ipogea a tre livelli con metodo a gravità, spostando uve, mosto e vino da un livello all'altro senza utilizzare pompe, evitando di stressare il prodotto. Inoltre, l'inerzia termica delle murature interrate consente di evitare il condizionamento artificiale della temperatura interna della cantina.

Manteniamo costante l'umidità ad un livello ideale, abbassandola con l'innescò di una ventilazione naturale studiata nella progettazione della cantina e incrementandola con l'attivazione di una piccola cascata d'acqua.

Siamo consapevoli di ricevere un dono preziosissimo dalla Terra e per questo motivo ci impegniamo a preservare e a valorizzare le risorse naturali presenti: massima attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale, al risparmio energetico e alla biodiversità.





La cantina nuova, per limitare al massimo l'impatto sull'ambiente e sul paesaggio circostante, è stata concepita con metodo di vinificazione a gravità, a tre livelli sotto terra, per evitare l'uso di pompe elettriche per spostare i vini dalle vasche d'acciaio nelle botti di legno. Inoltre le condizioni di igroscopicità e isolamento del terreno, mantengono naturalmente temperatura e umidità ottimali per l'affinamento del vino, senza dispendio energetico.

PANNELLI SOLARI E FOTOVOLTAICI

Parte della copertura della cantina è stata rivestita da pannelli solari e fotovoltaici e la loro produzione annua soddisfa il fabbisogno aziendale.

OASI NATURALE DI SEVERINA

Attorno alla cantina è presente un'oasi naturale che aiuta a preservare il microclima e la biodiversità del luogo attraverso la salvaguardia degli insetti, in particolar modo le api e i lombrichi, che contribuiscono all'impollinazione e alla regolazione di parassiti dannosi alla vigna. Questo giardino aromatico è gestito con cura e instancabile passione da Nonna Severina, 90 anni.

L'ACQUA, UN BENE PREZIOSO

Alimentare il laghetto, innaffiare le piante giardini e per raffreddare alcuni ambienti sono solo alcuni esempi di come utilizziamo e valorizziamo un bene prezioso come l'acqua piovana.

Per permettere ciò è stato realizzato un sistema di grondaie che fa confluire l'acqua piovana caduta nei pressi della cantina in un'unica enorme cisterna interrata in grado di contenere oltre 200'000 litri. La sua profondità è tale da mantenere una bassa temperatura anche nei mesi più caldi.

VIGNETO SPERIMENTALE

Il vigneto Alpha è il luogo in cui sperimentiamo le diverse tecniche di gestione della vite, dalle diverse tecniche di potatura alla selezione dei diversi cloni di nebbiolo.



BOTTI A KM ZERO: RITORNO ALLE ORIGINI

Da tempo i produttori di vino acquistano le loro botti da aziende lontane che utilizzano legni provenienti da territori non necessariamente locali, come per lo più facciamo noi, acquistandole da Austria e Svizzera.

Un tempo però, in questa zona esisteva chi costruiva botti in legno di Castagno o Rovere. Per questo motivo, ormai da un decennio, siamo partiti con un progetto ambizioso, provando a tornare alle origini. Il progetto è quello di creare un vino utilizzando legni di Rovere cresciuti nel podere di Cascina Chignalongo, selezionando le migliori tavole, facendole stagionare e consegnandole all'azienda produttrice per la lavorazione e la realizzazione delle botti.

E' un processo lungo, costoso e che richiede molto impegno, ma la soddisfazione di poter affinare il nostro vino in botti di legno autoctono cresciuto a pochi metri di distanza dai nostri vigneti, appaga pienamente lo sforzo e il sogno Pietro.



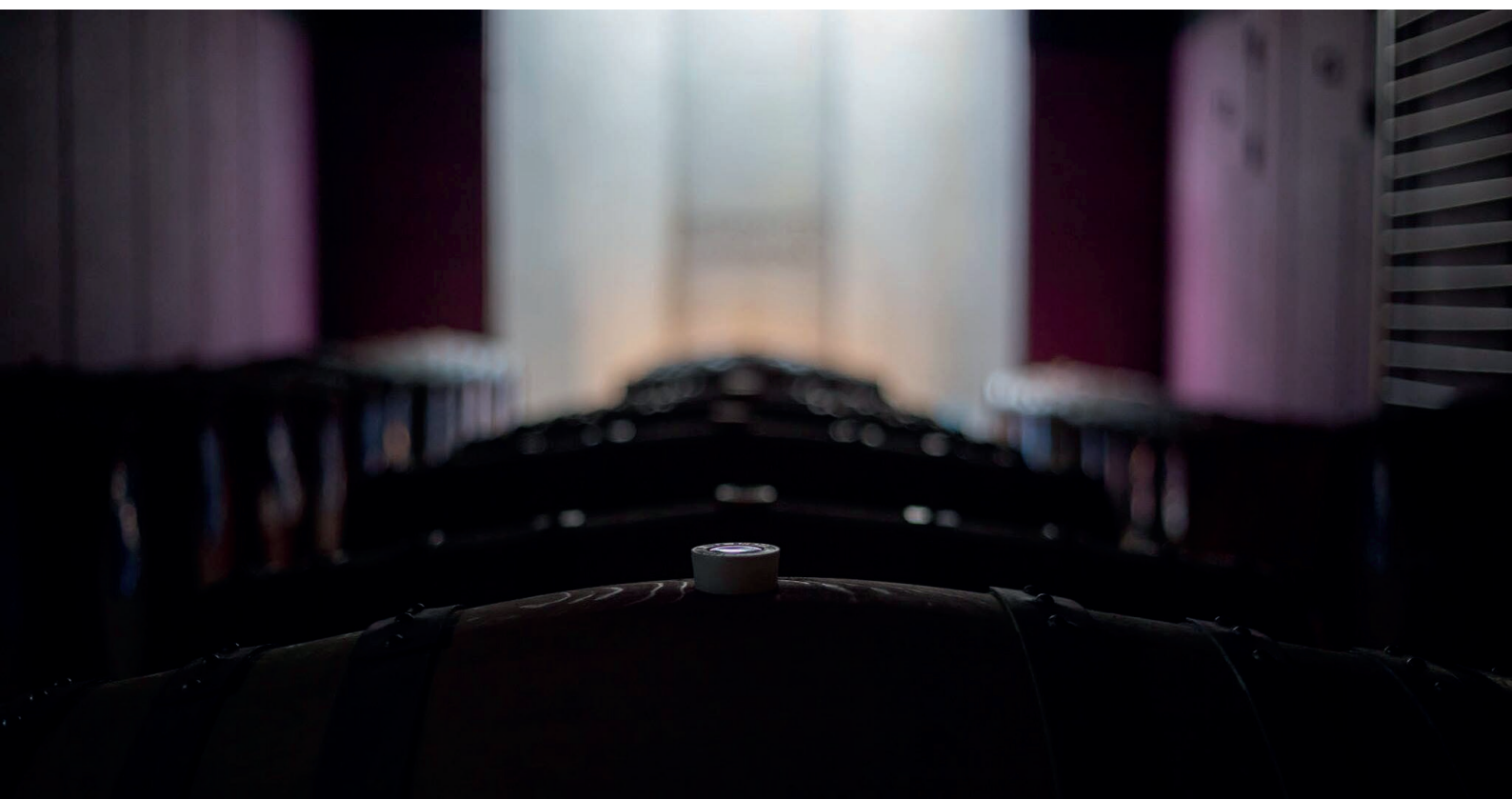
Il nostro obiettivo è di operare al meglio nel rispetto della tradizione e di trasferire, quanto più possibile, il carattere e l'identità del territorio di origine dal vigneto alla bottiglia.

Affiniamo i nostri vini principalmente in botti ovali di grandi dimensioni di Rovere Svizzero ed Austriaco di Stockinger, legni meccanicamente molto duri che non rilasciano sentori e profumi intensi (come la Vaniglia, tipico di altri Roveri), permettendo al vino di essere il vero protagonista, ma che allo stesso tempo consentono una giusta macro-ossigenazione.

Produciamo "Lessona", il vino offerto da Quintino Sella nel 1870 per il brindisi all'Unità d'Italia e il "Coste della Sesia".

Per i nostri vini più pregiati prevediamo circa tre anni di affinamento in legno, e dopo averli imbottigliati li affiniamo a circa nove metri sotto il piano di campagna per almeno altri 3-5 anni.

Pur trattandosi di una piccola Azienda, Pietro suddivide i vari "cru" come spesso fanno i Francesi, arrivando a contare una decina di etichette per soli 7 ettari e tre vitigni coltivati: Nebbiolo, Vespolina ed Erbaluce.



Vini



Septem

LESSONA DOC

Vino ottenuto da uve 100% Nebbiolo.



Tanzo

LESSONA DOC

Un LESSONA "unico", ottenuto da una determinata scelta vendemmiale e da un'accurata selezione dei grappoli migliori. Imbottigliato dopo circa 3 anni di invecchiamento in botti ovali di rovere Austriaco, con un successivo e ulteriore affinamento in bottiglia, questo vino è a produzione limitata.



Pidrin

LESSONA DOC



Tera Russa

COSTE DELLA SESIA DOC

Vespolina



Ciuèt

COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO DOC

Vino ottenuto da uve 100% Nebbiolo.



Cá Daj Tass

COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO DOC

Vino ottenuto da uve 100% Nebbiolo



Severina

COSTE DELLA SESIA
NEBBIOLO DOC



Leo

BRAMATERRA DOC

Nebbiolo 80%, Vespolina 10%,
Croatina 5% e Uva Rara 5%



Nibbio

VINO ROSSO

(Nebbiolo)



Rosa Rosarum

VINO ROSATO

Vino Rosato da uve Nebbiolo 100%



Lucilla

VINO BIANCO



Metodo Classico

BRUT MILLESSIMATO

Bollicine

Passiti e Grappe



130 Coupé Opera

VINO DA UVE STRAMATURE
DI ERBALUCE

Erbaluce



Don Renzo

VINO DA UVE STRAMATURE
DI NEBBIOLO

Nebbiolo
(Michet-Picotener clones, 3309-Gravesac)



L'Anvuda

GRAPPA DI LESSONA
DA UVE NEBBIOLO

Attenta selezione di Nebbiolo di Lessona



LA Granda

GRAPPA DI LESSONA
DA UVE NEBBIOLO

Attenta selezione di Nebbiolo di Lessona

Gran parte dei vigneti giacciono sui terreni della Cascina Chignalongo, un podere dove la vigna è di casa da secoli, ritrovandola anche nella mappa Napoleonica. Possiede altri terreni, sempre nel comune di Lessona, anch'essi storicamente impiantati a vigneto (Crarolo, Chioso del Bosco, Berra, etc..)

Il sistema di allevamento è a Guyot con circa 4800 piante ad ettaro. Utilizziamo letame di cavallo per fertilizzare e, per una "lotta integrata e guidata" nella conduzione dei vigneti, utilizziamo zolfo e rame.

La particolare conformazione orografica dei terreni offre un drenaggio naturale, evitando ogni tipo di asfissia radicale.

Pietro riduce ulteriormente la produzione di uva autorizzata dal Disciplinare, puntando a produzioni che non vadano oltre i 40 quintali ad ettaro, diradando fin da Giugno-Luglio i grappoli appena formati e permettendo così alla pianta di concentrare colori, sapori, profumi e aromi sui restanti grappoli.

La vendemmia, sempre molto tardiva, generalmente ad Ottobre, viene eseguita con la raccolta a mano dei grappoli in cassette dal peso massimo di 10-12 kg.



Un caso unico al mondo

Nel cuore delle Alpi Occidentali si trova il fossile di un Supervulcano che mostra le sue parti più profonde.

Circa 300 milioni di anni fa, quando sulla Terra esisteva un solo continente, la Pangea, un Vulcano è esploso eruttando un'immensa quantità di materiale e sprigionando un'energia pari a 250 bombe atomiche.

Tra 60 e 30 milioni di anni fa gli stessi processi che hanno formato le Alpi, hanno sollevato e ruotato la parte di crosta terrestre in cui si trovava il Vulcano esploso, mettendone in evidenza il sistema di alimentazione, fino a circa 30 km di profondità. Si tratta di un caso unico al mondo! E' possibile vederlo in un'area che comprende Valsesia e Valsessera, fino a lambire il lago Maggiore.

Da settembre 2013 l'area del Supervulcano, nella quale rientra l'Alto Piemonte, fa parte del Sesia-Val Grande Geopark riconosciuto dall'UNESCO.



Le nostre degustazioni prevedono un percorso all'interno della nostra cantina, visitando i luoghi di produzione e la bottaia, ambiente in cui viene affinato il vino prima di essere imbottigliato. Successivamente, passando attraverso un tunnel di due cascate d'acqua, si sale nella sala stellata, luogo in cui avrà inizio la degustazione accompagnata a grissini, salumi e formaggi tipici del nostro territorio.

Tipologie di degustazione:



DEGUSTAZIONE CLASSICA



DEGUSTAZIONE VERTICALE



DEGUSTAZIONE PRIVATA



DEGUSTAZIONE ALLA CIECA



DEGUSTAZIONE CLASSICA

Assaggerete tre vini, con la possibilità di aggiungere un quarto vino tra cui il Lessona

DEGUSTAZIONE VERTICALE

Assaporerete le migliori espressioni del territorio attraverso la degustazione di 5 diverse annate di Lessona.



DEGUSTAZIONE PRIVATA

Soltanto con questa degustazione, potrete degustare il vino direttamente dalle botti. Successivamente, saliremo nella sala degustazione stellata, in cui avrete la possibilità di assaggiare 5 vini, tra cui 2 Lessona



DEGUSTAZIONE ALLA CIECA

Una degustazione coinvolgente, curiosa e divertente in cui sarete messi alla prova dai sapori dell'Alto Piemonte. Se indovinerete almeno 3 etichette delle 5 presenti in degustazione, vincerete una bottiglia della nostra selezione.



AZIENDA VITIVINICOLA

PietroCassina
LESSONA

CONTATTI

+39 333 2518903
info@pietrocassina.it
@ pietrocassina_wine
www.pietrocassina.com

INDIRIZZO

Cascina Chignalungo
via IV Novembre, 171
13853 LESSONA (BI)
ALTO PIEMONTE - ITALIA



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE. N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/201