

# TÈRA RUSSA - Coste della Sesia Vespolina DOC



100% VESPOLINA



5 ANNI IN BOTTE GRANDE (ROVERE AUSTRIACO)

**Grande personalità: elegante, aromatico e speziato.**  
**Struttura straordinaria per vitigno giudicato erroneamente minore in passato.**



THE WINE HUNTER



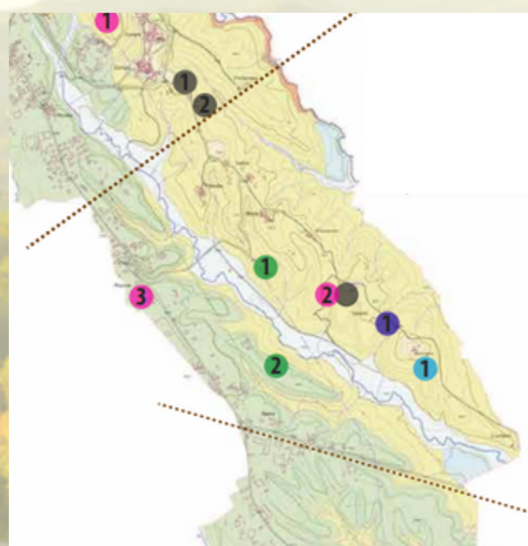
VINI BUONI D'ITALIA - "Crown"

WINE ENTHUSIAST

WINE ENTHUSIAST - 90 pts



DECANTER - Silver Medal



- **VIGNA "CHIGNALUNGO"**  
Nord Est Piemonte (Alto Piemonte), esclusivamente sulle colline della Tenuta Cascina Chignallungo (Comune di Lessona), su terreni iscritti a DOC.
- **IL SUOLO**  
Terreni fluvio-glaciali 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 rosso e marrone scuro. Essi sono ricchi di minerali come manganese e ferro, che caratterizzano il gusto del vino.
- **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

Dall'ultima decade di settembre alla prima settimana di 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 sotto i 28° celsius, ripetendo circa due volte al giorno follature e rimontaggi.

## L'AFFINAMENTO

Il vino matura in botti ovali della capacità di 15 Hl (rovere Austriaco) per almeno 60 mesi, susseguente imbottigliamento e nuovo affinamento in bottiglia.

## LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

### COLORE

tra il rubino e il granata, piuttosto intenso, con tendenza a riflessi aranciati

### AL NASO

intenso e persistente; floreale da rosa e violetta, che lasciano poi spazio a profumi terziari da spezie evolute ed equilibrate

### AL PALATO

vino secco con tannini modellati dall'affinamento; note di ciliegia, prugna, fragola e frutti di bosco, rosa canina e spezie, come pepe nero, tabacco e caffè

## GLI ABBINAMENTI

**Carni rosse e selvaggina:** brasato o arrosti o grigliate di manzo/agnello, cervo/cinghiale/capriolo in umido.

**Funghi:** risotto ai funghi porcini, tagliatelle ai funghi.

**Formaggi:** formaggi speziati o stagionati come Castelmagno, 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 20-25 anni

**Temperatura di servizio**

18-20°C

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