

# 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 arrostiti 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**

PietroCassina  
1 Chioso del Bosco  
2 Chignallungo

