


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"

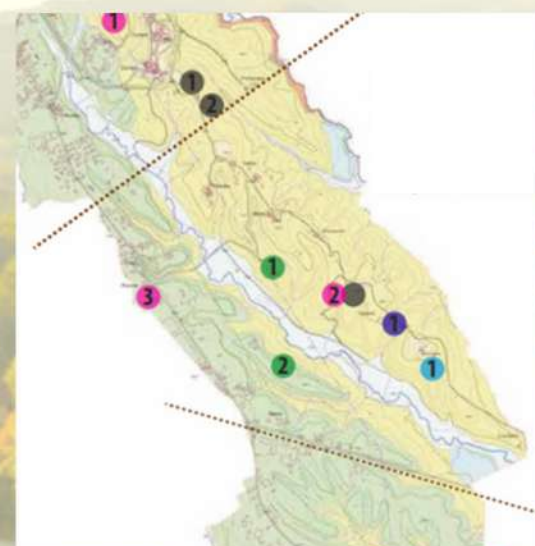
WINE ENTHUSIAST WINE ENTHUSIAST - 90 pts



DECANTER - Silver Medal



PietroCassina
1 Chioso del Bosco
2 Chignalungo



- **VIGNA "CHIGNALUNGO"**
Nord Est Piemonte (Alto Piemonte), esclusivamente sulle colline della Tenuta Cascina Chignalungo (Comune di Lessona), su terreni iscritti a DOC.
- **IL SUOLO**
Terreni fluvioglaciali 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 arrostiti 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