

GIUNOT

LA PREVOSTURA

Via Maffei 201
13836 COSSATO (Biella)

Site internet : www.laprevostura.com



Piémont



Vignoble du Piémont



Dénomination :	VINO DA TAVOLA
Encépagement :	80% Nebbiolo 20%, Vespolina
Nombre bouteilles produites :	12.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Sable marin, gravier, marne et argile
Altitude et exposition :	250M sud est
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	En ciment avec macération de 15 jours
Affinage :	6 mois en cuve inox
Garde :	2 à 4 ans
Dégustation :	Robe assez claire avec reflets brillants, nez frais et délicat avec notes de fruits des bois. La bouche est percutante et minérale avec une très belle trame et un expression territoriale parfaite. Un vin parfait pour comprendre le haut Piémont !
Mariage mets-vins :	Apéritif, charcuterie, pâtes aux légumes

GARSUN

LA PREVOSTURA

Via Maffei 201
13836 COSSATO (Biella)

Site internet : www.laprevostura.com



Piémont



Vignoble du Piémont



Dénomination :	COSTA DELLA SESIA DOC
Encépagement :	65% Nebbiolo 25%, Vespolina, 10% Croatina
Nombre bouteilles produites :	5.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Sable marin, gravier, marne et argile
Altitude et exposition :	250M sud est
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	En cuve inox avec macération de 15 jours
Affinage :	12 mois en barriques neuves et 2 ^{ème} passage et aussi en foudres
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec légers reflets pourpres, nez délicat et subtil avec notes petits fruits rouges acides assez mûrs. En bouche c'est dense et complet avec une trame très agréable mêlant structure et acidité soutenue par des tanins tendres et raffinés.
Mariage mets-vins :	Sur des Risotti aux champignons, des viandes rouges braisées ou mijotées, des fromages forts

LESSONA

Vignoble du Piémont

LA PREVOSTURA

Via Maffei 201
13836 COSSATO (Biella)

Site internet : www.laprevostura.com



Piémont



Dénomination : LESSONA DOC

Encépagement : 100 % Nebbiolo

Nombre bouteilles
produites : 6.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Sable marin, gravier, marne et argile

Altitude et exposition : 400M sud est

Rendement : 45 hectolitres/hectares

Vinification : En cuve inox avec macération de 30 jours et malolactique après fermentation

Affinage : 22 mois en barriques neuves et 2^{ème} passage et aussi en foudres puis 1 an en bouteille

Garde : 10 à 20 ans

Dégustation : Robe typique assez claire et délicate avec reflets brillants, nez complexe et assez mûr avec une belle variété aromatique. En bouche c'est percutant avec un style raffiné quasi bourguignon ce qui est classique sur cette appellation encore trop injustement méconnu !

Mariage mets-vins : Sur des plats de viandes blanches mijotées, des risotti aux champignons, des viandes délicates comme le pigeon ou la caille