

# COSTA DELLA SESIA "Rosa del Rosa"

## PROPRIETA SPERINO

LESSONA (Biella)

Site internet : [proprietasperino.it](http://proprietasperino.it)



Piémont



## Vignoble du Piémont



Dénomination :	COSTA DELLA SESIA DOC
Encépagement :	55% Nebbiolo 35% Vespolina 10 % Croatina
Nombre bouteilles produites :	16.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Sable marin riche en minéraux, PH élevé (5.5)
Altitude et exposition :	450M sud est
Rendement :	39 hectolitres/hectares
Vinification :	En foudre bois ouvert, macération de 4 jours sur la peau puis 4 mois sur lies
Affinage :	2 mois en cuves inox
Garde :	2 à 4 ans
Dégustation :	Robe élégante et assez claire, le nez est délicat avec des notes de petits fruits rouges. En bouche c'est frais et minéral avec une légère sapidité et un côté désaltérant très agréable. Garde de 5 à 10 ans
Mariage mets-vins :	Avec des carpaccios de poissons, des viandes froides ou grillées

# COSTA DELLA SESIA

## "Uvaggio"

### PROPRIETA SPERINO

LESSONA (Biella)

Site internet : [proprietasperino.it](http://proprietasperino.it)



Piémont



## Vignoble du Piémont



Dénomination :	COSTA DELLA SESIA DOC
Encépagement :	90% Nebbiolo 10% Vespolina
Nombre bouteilles produites :	16.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Sable marin riche en minéraux, PH élevé (5.5)
Altitude et exposition :	350M sud est
Rendement :	39 hectolitres/hectares
Vinification :	En foudre bois ouvert, macération de 20 jours sur la peau puis 9 mois sur lies
Affinage :	18 mois en foudres ovales de 15 hl, tonneaux et barriques
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Robe élégante assez claire, le nez est délicat et très raffiné avec des notes de petits fruits rouge et de sous-bois. En bouche c'est très élégant avec une belle trame, de l'ampleur et une complexité remarquable.
Mariage mets-vins :	Avec des gibiers à plumes, des fromages de caractères

# LESSONA

## PROPRIETA SPERINO

LESSONA (Biella)

Site internet : [proprietasperino.it](http://proprietasperino.it)



Piémont



# Vignoble du Piémont



Dénomination : LESSONA DOC

Encépagement : 100% Nebbiolo

Nombre bouteilles produites : 8.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Sable marin riche en minéraux, PH élevé (5.5)

Altitude et exposition : 350M sud est

Rendement : 32 hectolitres/hectares

Vinification : En foudre bois ouvert, macération de 20 jours sur la peau puis 13 mois sur lies

Affinage : 30 mois en foudres ovales de 15 hl, tonneaux et barriques

Garde : 12 à 20 ans

Dégustation : Robe brillante assez soutenue, nez très fin et complexe avec des notes médicinales. En bouche c'est assez dense et surtout très droit avec une trame magnifiquement raffinée, assez ample mais sans excès avec un côté aérien rappelant les grands Bourgogne ....

Mariage mets-vins : Avec des gibiers à plumes, des fromages de caractères