



LEANDRO

COSTE DELLA SESIA DOC - ROSSO



80% NEBBIOLO
10% VESPOLINA
10% CROATINA



6 MESI DI INVECCHIAMENTO IN LEGNO
AGEING 6 MONTHS IN BARRELS



IDEALE ANTIPASTI DI TERRA, PRIMI PIATTI E SECONDI,
IDEALE A TUTTO PASTO
STARTERS, FIRST OR MAIN COURSES IS A
VERSATILE WINE

Prima annata di produzione: 2016

Zona di produzione: LOZZOLO, VILLA DEL BOSCO e SOSTEGNO

Esposizione: Sud-Ovest/Sud-Est

Sistema di allevamento: Guyot classico

Terreno: suolo caratterizzato da PH acido costituito da sabbie e rocce di origine vulcanica di colore rosso bruno

Epoca di vendemmia: da metà settembre a metà ottobre

Vinificazione:

- Diraspa pigiatura
- Fermentazione in acciaio con rimontaggi e delestage
- Macerazione: tra i 15 ed 22 giorni
- Fermentazione malolattica durante la primavera successiva

Attitudine all'invecchiamento: 8/10 anni

First year produced: 2016

Production area: LOZZOLO, VILLA DEL BOSCO and SOSTEGNO

Exposure to sunlight: South-West/South-East

Vine training technique: Guyot

Soil type: acidic soil composed by volcanic, red coloured, sands and rocks

Harvest date: between half of september and half of october

Wine making:

- Destemming - Crushing
- Fermentation in stainless steel vats with pumping over and déléstage
- Maceration: between 15 and 22 days
- Malolactic fermentation during the following spring time

Ageing potential: 8/10 years