

Nom	Lessona
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2038
Producteur	Proprietà Sperino
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOC Lessona
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	Luca, accompagné de sa femme Francesca, dirige aujourd'hui la Proprietà Sperino avec énergie, en mettant en évidence le cépage roi du Piémont : le Nebbiolo (appelé Spanna dans la région). La région de Lessona est moins connue que d'autres appellations piémontaises comme Barolo ou Barbaresco, mais elle bénéficie d'un sol riche en minéraux, idéal pour la culture du Nebbiolo. Ajoutez à cela des excursions thermiques importantes et vous obtiendrez des vins beaucoup plus fins et élégants que dans les Langhe. Au cœur de la philosophie qui guide le domaine se trouve la recherche de la meilleure qualité possible dans le respect de la tradition du lieu. La passion humaine du vigneron se traduit par des projets et des investissements à long terme, par la patience d'attendre que le sol soit prêt, que les vignes poussent, que les raisins mûrissent et que le vin s'affine. En 1999, Paolo De Marchi et son fils Luca ont dépoussiéré la longue tradition familiale piémontaise dans le but de faire renaître les vins légendaires du Piémont septentrional. Proprietà Sperino est la réalisation d'un rêve. Le vin du premier millésime, 2004, a été mis sur le marché en 2006. Aujourd'hui, Proprietà Sperino possède huit hectares de vignobles au pied du Mont Rose. Six sont situés à Lessona et sont répartis entre les vignobles Belvedere, Ormeggio, Castagnola, Rava et Covà. Les deux hectares et demi restants sont le vignoble Madonna degli Angeli, situé dans le hameau de Forte, dans la région de Bramaterra. Un projet courageux d'« archéologie du vin » qui parle de passion. Le Lessona a une couleur rouge brillante assez soutenue. Le nez est 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.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, agneau, gibier, fromages doux
Origine	Lessona - 350m d'altitude sud-est - Sable marin riche en minéraux, PH élevé (5.5) - Guyot.
Rendement	32 hectolitres/hectares
Vendange	Octobre.
Vinification	En foudre bois ouvert, macération de 20 jours sur la peau puis 13 mois sur lies.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	30 mois en foudres ovales de 15 hl, tonneaux et barriques
Analytique	Extrait total : 29,56 g/l - acidité totale : 5,30 g/l - sucre résiduel : 1,80 g/l - sulfites : 72 mg/l - pH : 3,53
Production	7.000 bouteilles
Notes des critiques	Antonio Galloni, Vinous: 95

