

Naam	Lessona Riserva Vigna Covà
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
Producent	Proprietà Sperino
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Lessona
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcoholpercentage	14,50% vol
Omschrijving	Luca en zijn vrouw Francesca leiden met passie het wijndomein Proprietà Sperino, waar ze zich richten op de koning van de Piemonteese druiven: Nebbiolo (in de regio bekend als Spanna). Hoewel Lessona minder bekend is dan appellaties als Barolo en Barbaresco, biedt de mineraalrijke bodem er ideale omstandigheden voor Nebbiolo. De grote temperatuurverschillen resulteren bovendien in wijnen die verfijnder en eleganter zijn dan die uit de Langhe.

De filosofie van Proprietà Sperino draait om het streven naar topkwaliteit, met groot respect voor de regionale tradities. De passie van de wijnmaker komt tot uiting in langetermijnprojecten en investeringen, waarbij geduld een sleutelrol speelt: wachten tot de bodem perfect is, de wijnstokken volgroeid zijn, de druiven rijpen en de wijn zijn hoogtepunt bereikt. In 1999 bliezen Paolo De Marchi en zijn zoon Luca nieuw leven in de Noord-Piemontese familietradities, met als doel de legendarische wijnen uit deze streek te laten herleven. Deze droom kwam tot leven met de eerste jaargang van 2004, die in 2006 op de markt werd gebracht. Vandaag de dag omvat het domein acht hectare wijngaarden aan de voet van de Monte Rosa, waarvan zes hectare in Lessona, verdeeld over de wijngaarden Belvedere, Ormeggio, Castagnola, Rava en Covà. De overige tweeënhalve hectare bevinden zich in de Madonna degli Angeli-wijngaard, gelegen in het gehucht Forte in de regio Bramaterra. Dit gedurfde project van "wijnarcheologie" getuigt van pure passie en vakmanschap.

De Lessona Vigna Covà heeft een diepe robijnrode kleur. De neus is verfijnd en kruidig, met subtiele toetsen van peper en rijpe kersen. In de mond is de wijn vol en zacht, met zijdezachte tannines en een soepele, lange afdronk. Een perfecte balans van elegantie en structuur!

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pelswild, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Lessona - Covà wijngaard - 350m zuidoostelijke hoogte - Zeezand rijk aan mineralen, hoge PH (5.5) - Guyot.
Opbrengst	32 hl/ha
Oogst	Oktober.
Vinificatie	In open houtvaten, maceratie gedurende 60 dagen op de schillen, daarna 13 maanden sur lies.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	30 maanden in 15 hl ovale kuipen, vaten en barriques.
Productie	1.000 flessen
Recensentscores	Antonio Galloni, Vinous: 95

