

|                          |                                                                                                                                                 |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Naam</b>              | Uvaggio                                                                                                                                         |
| <b>Jaartal</b>           | 2022                                                                                                                                            |
| <b>Bewaarpotentieel</b>  | Tot eind 2030                                                                                                                                   |
| <b>Producent</b>         | Proprietà Sperino                                                                                                                               |
| <b>Wijnstijl</b>         | medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, prominente zuren |
| <b>Appellatie</b>        | DOC Piemonte                                                                                                                                    |
| <b>Druivensoorten</b>    | 80% nebbiolo, 5% croatina, 15% vespolina                                                                                                        |
| <b>Alcoholpercentage</b> | 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 Uvaggio heeft een heldere, licht robijnrode kleur. In de neus komen aroma's van morellen, kleine rode en zwarte bessen naar voren, met een vleugje kruidigheid en een hint van pruim. In de mond onthult de wijn een zijdezachte combinatie van rood fruit, jong leer en complexe, kruidige en aardse tonen. De mineraliteit van het terroir is duidelijk aanwezig, terwijl de evenwichtige tannines en frisse zuren deze bewaarwijn begeleiden naar een levendige, pittige afdrank.

|                       |                                                                                                                |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Serveren bij</b>   | rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pelswild, zachte of jonge kaas          |
| <b>Oorsprong</b>      | Lessona - 350m zuidoostelijke hoogte - mineraalrijk zeezand, hoge PH (5.5) - Guyot.                            |
| <b>Opbrengst</b>      | 39 hl/ha                                                                                                       |
| <b>Oogst</b>          | Oktober.                                                                                                       |
| <b>Vinificatie</b>    | In open houten kuipen, maceratie gedurende 20 dagen op de schillen, dan 9 maanden sur lies.                    |
| <b>Flesafsluiting</b> | natuurkurk                                                                                                     |
| <b>Opvoeding</b>      | 18 maanden in 15 hl ovale kuipen, vaten en barriques                                                           |
| <b>Analytisch</b>     | Totaal extract: 28,95 g/l - totale zuurgraad: 5,81 g/l - restsuikers: 1,55 g/l - sulfieten: 79 mg/l - pH: 3,39 |
| <b>Productie</b>      | 16.000 flessen                                                                                                 |

