

DOCUMENTO UNICO**Denominazione/denominazioni**

‘Lessona’

Tipo di indicazione geografica

DOP

IGP

IG

Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

Lessona anche con menzione riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

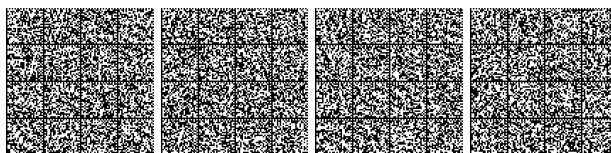
Colore: rosso granato, con sfumature arancioni con l'invecchiamento.

Aroma

Odore: profumo caratteristico che ricorda la viola, fine ed intenso.

Sapore

Sapore: asciutto, gradevolmente tannico, con caratteristica sapidità e piacevole, persistente retrogusto.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o al sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol anche per «Lesson» riserva con menzione vigna.

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

Pratica di vinificazione

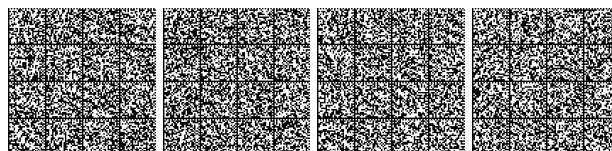
Invecchiamento in legno

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:



Lessona: 22 mesi di cui 12 in legno

Lessona riserva: 42 mesi di cui 30 in legno

Pratica di vinificazione

Immissione al consumo

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Lessona: 1° Settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva.

Lessona riserva: 1° maggio del quarto anno successivo a quello della raccolta dell'uva.

Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Lessona

Resa massima:

Resa massima:	8000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Lessona riserva

Resa massima:

Resa massima:	7200
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

- Nebbiolo N. - Spanna
- Uva rara N.
- Vespolina N. - Ughetta



Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve destinate a produrre i vini a denominazione di origine controllata «Lessona» comprende l'intero territorio del comune di Lessona.

Legame con la zona geografica**Categoria di prodotto vitivinicolo**

1. Vino

Sintesi del legame

La zona di produzione del Lessona è situata nell'Alto Piemonte e ne costituisce la parte occidentale, Profonde le radici storiche già testimoniate con atti ufficiali registrati nel 1436. Il territorio si trova su una lingua di sedimenti marini che poggia su di una roccia porfirica profonda. Suoli alluvionali abbastanza sciolti, sabbie molto acide, rossicce e ricche di minerali. La vicinanza del Monte Rosa contribuisce quale riparo delle correnti nordiche ad un clima abbastanza mite. I terroir di Lessona trovano un grande dialogo con il nobile carattere del nebbiolo, il complesso aromatico del vitigno si impreziosisce di una tipica mineralità rugginosa, una sapidità minerale spiccata e nitida

Ulteriori requisiti applicabili**Titolo del requisito / della deroga**

Utilizzo menzione "Vigna"

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Nella designazione del vino «Lessona» e «Lessona» riserva, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
- tale menzione figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi della normativa vigente;
- coloro che, nella designazione e presentazione del vino «Lessona» riserva, intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione «vigna» abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;
- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

