



Marco Bellini, sua figlia Elisa e Martino Morello



Esclusiva Italia
(NO BI, VC e AO)

13.000

● 4,5 ha: Nebbiolo, Croatina, Vespolina

2020	« Corinna » Piemonte Rosato DOC	Rosato	Secco	aprile 2021
2019	« Garsun » Coste della Sesia DOC	Rosso	Secco	
2018	« Muntacc » Coste della Sesia DOC	Rosso	Secco	
2018	« Muntacc » Coste della Sesia DOC Magnum	Rosso	Secco	solo su prenotazione
2018	Bramaterra DOC	Rosso	Secco	
2016	Lessona DOC	Rosso	Secco	
2016	Lessona DOC Magnum	Rosso	Secco	solo su prenotazione

UNA PASSIONE CHE UNISCE

L'azienda vitivinicola La Prevostura di Marco Bellini si arricchisce di nuove competenze con l'ingresso nella gestione di Luca De Marchi di Proprietà Sperino, e dei cugini Francesco e Vittorio Ferraris. I protagonisti di questa sinergia condividono la passione per il vino, la capacità imprenditoriale e la volontà di contribuire ulteriormente allo sviluppo nel Biellese di un settore che sta diventando sempre più strategico a livello economico e turistico. I nuovi soci affiancheranno la squadra già consolidata di La Prevostura composta anche dalla figlia di Marco, Elisa Bellini e da suo marito Martino Morello. Squadra che, dal sogno iniziato nel 2001, ha saputo creare un marchio di primo piano nella realtà di Lessona noto e apprezzato sia in ambito locale sia internazionale. Questa collaborazione, grazie alle competenze specifiche di ciascuno, valorizzerà e affinerà il lavoro fino ad oggi svolto dalla Prevostura e creerà, sotto la guida di Luca De Marchi, un gruppo capace di muoversi in maniera più efficace e strutturata per valorizzare il territorio. La famiglia Ferraris, per tradizione nel settore tessile, di recente ha acquisito e sta re-impiantando terreni un tempo vitati proprio lungo la costa che porta a La Prevostura.

"Il nome dell'azienda coincide con quello del vigneto di maggior prestigio, in cui nascono ogni anno circa 5.000 bottiglie di Lessona: qui le uve nebbiolo hanno caratteristiche molto fruttate e **aromi particolarmente ampi e freschi.**" - Guida Gambero Rosso 2021

"Si dice che costruire sulla sabbia sia pericoloso o inutile, ma nel caso del meraviglioso vigneto di Lessona vale l'esatto contrario: **le sue sabbie di antichissimo deposito marino danno rossi di rara finezza aromatica.** Lo testimonia con luminosa evidenza il magnifico Lessona 2011 di La Prevostura, azienda di recente fondazione ma dalle idee già molto chiare." - Guida Espresso vini d'Italia 2016



« Corinna » Piemonte Rosato DOC

- 🍇 Nebbiolo 100%
- 👉 8 anni
- 🕒 Vendemmia manuale; criomacerazione in acciaio per 6 ore, fermentazione a bassa temperatura (14°C) e affinamento sui lieviti in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per 2 mesi.
- 🍷 2.000
- 👉 2 anni
- 🍷 Primi di mare, salumi in genere, formaggi freschi, cucina fusion.
- 👉 Dalle vigne più giovani, tutta la florealità e sapidità che in modo unico le antiche sabbie acide di Lessona possono trasmettere anche grazie alla maturazione con estati miti all'ombra delle Alpi.
- ♥ Freschezza e mineralità.



« Garsun » Coste della Sesia DOC

- 🍇 Nebbiolo 65%, Vespolina 25%, Croatina 10%
- 👉 8 anni
- 🕒 Vendemmia manuale; fermentazione e malolattica in acciaio, invecchiamento in tonneau e botti per 8 mesi e in bottiglia per 4 mesi.
- 🍷 3.800
- 👉 5 anni
- 🍷 Primi, pesci arrosto, selvaggina da penna.
- 👉 Dalle vigne più giovani, un assemblaggio con la croatina ed il suo frutto rosso croccante e fragrante bilanciato dai tannini fini del nebbiolo lessonese e dal pepato della vespolina. Un vino solare come la collina di La Prevostura, giovane e da godere in compagnia.
- ♥ Croccantezza e amicizia.



« Muntacc » Coste della Sesia DOC

- 🍇 Nebbiolo 85%, Vespolina 15%
- 👉 10 anni
- 🕒 Fermentazione in acciaio con macerazione post-fermentativa di 20 giorni, malolattica in acciaio, invecchiamento in tonneau e barriques per 16 mesi e in bottiglia per 9 mesi.
- 🍷 2.000
- 👉 10 anni
- 🍷 Perfetto con primi robusti, grandi risotti, quinto quarto e formaggi.
- 👉 Il tradizionale uvaggio lessonese, con la vespolina a integrare con le sue speziature l'esuberante austerità del nebbiolo dalle vigne in posizione più fresca. Vino di tensione acida e sapida, granitico come il monte Rosa ai piedi del quale le uve maturano.
- ♥ Territorialità.



Lessona DOC

- 🍇 Nebbiolo 100%
- 👉 15 anni
- 🕒 Vendemmia manuale; fermentazione in acciaio inox con macerazione post-fermentativa di 30 giorni, malolattica in legno; affinamento in legno - tonneau e barrique - per 21 mesi e in bottiglia per 12 mesi.
- 🍷 5.000
- 👉 20 anni
- 🍷 Nebbiolo da grandi carni, arrostiti, formaggi stagionati.
- 👉 La posizione completamente aperta a sud lima un po' l'austerità tipica dei vini dell'Alto Piemonte, rendendo il nebbiolo di queste vigne più dolce, fine e rotondo di quanto ci si aspetterebbe. Godibilissimo da giovane diventa sorprendente con l'affinamento in bottiglia.
- ♥ Finezza ed eleganza.