Marco Bellini, sua figlia Elisa e Martino Morello

Esclusiva Italia
(NO BI, VC e AO)

13.000
4,5 ha: Nebbiolo, Croatina, Vespolina

2022/23	« Corinna » Piemonte Rosato DOC	Rosato	Secco	2023 a esaurimento 2022
2021/22	« Garsun » Coste della Sesia DOC	Rosso	Secco	2022 a esaurimento 2021
2020/21	« Muntacc » Coste della Sesia DOC	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020
2018/19	Lessona DOC	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018
2017/18	Lessona DOC **Magnum**	Rosso	Secco	2018 a esaurimento 2017

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 de 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.

"**terreni ricchi di sabbia che donano splendidi profumi alle uve**, in particolare quelle del Lessona." - Guida Gambero Rosso 2023

"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
Frutti 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 tonneaux 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 tonneaux 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 - tonneaux e barrique - per 21 mesi e in bottiglia per 12 mesi.
5.000
20 anni
Nebbiolo da grandi carni, arrosti, 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.