

TENUTE SELLA 1671

Spumante Metodo Classico Pas Dose' 2014 _____ 90/100

Aromi di lieviti e croste di pane si fondono con sentori floreali e caratterizzano l'olfatto. In bocca è rotondetto, con delicati sapori di spezie, frutti rossi e mandorle tostate; l'acidità tagliente garantisce un'amabile freschezza. È un vino completo, dal carattere energetico.

Piemonte Bianco 2017 Piandoro 92/100

Aprire con i tipici sentori del Riesling: sentori aromatici intensi diffondono aromi di fiori e di miele che si ripresentano al palato senza intaccare la sua anima secca e la sua gradevole freschezza. Delicato, ma, al tempo stesso, di grande intensità.

Coste della Sesia Rosato 2017 Majoli 90/100

Frutti di bosco e tenui sentori speziati stimolano l'olfatto con armonia. In bocca le more ed i lamponi avvolgono con persistenza il palato trasmettendo mineralità ed intensità. È un vino molto ricco, strutturato, di spessore, con un allungo considerevole.

Coste della Sesia Rosso 2016 Orbello 92/100

Un fondo speziato-aromatico esalta intensi profumi di frutti rossi molto ampi e diretti. Al palato emergono le susine susseguite da un accenno di yogurt bianco, liquirizia e cacao amaro che infondono un sapore persistente. Corposo e strutturato, rivela sfaccettature aromatiche interessanti che sanno permanere a lungo.

Lessona 2012 92/100

Una base solida, a tratti balsamica, sa imprimere sentori di spezie amalgamate con soavità. In bocca appare, dapprima, mentolato per poi evolvere in sapori tostati, speziati con pennellate di cacao amaro e prugne secche. Il tannino avvolgente asciuga con oculatezza, mentre l'acidità risulta contenuta. La struttura piena è densa di aromaticità.

Bramaterra 2012 93/100

Un animo ferroso, quasi sanguinolento, emana profumi di frutti rossi intensi e persistenti. In bocca è ematico ma, altresì, speziato con un finale di frutti a bacca nera. È spumeggiante, con una piacevole mineralità ed una freschezza particolare.

Lessona 2010 San Sebastiano allo Zoppo 94/100

Il naso rimanda ai profumi di un bazar di spezie orientali accompagnate da accenni di legni tostati. Nel palato si avvertono le spezie raffinate, la liquirizia ed il cacao che avvolgono il palato con una persistenza incredibile. Tannini ed acidità risultano omogenei e rotondi. È un vino dalla profondità importante, con una struttura elegante ed imponente.

Bramaterra 2011 I Porfidi 95/100

Sentori di ferro ossidato si avvicinano con profumi di spezie molto intense che sfumano in aromi di legni tostati a concludere. In bocca diviene corpulento, con rimandi ematico-ferrosi imponenti seguiti dai frutti di bosco e dalla liquirizia per terminare con una vena di legni tostati. La struttura nerboruta si propaga con intensità e lunghezza.

Lessona 2009 Omaggio a Quintino Sella 95/100

Aprire balsamico con sentori speziati ed un finale tostato. Al palato si avvertono i tipici gusti di caffè e liquirizia, molto profondi, ma, al tempo stesso, raffinati. È un vino tradizionalista, setoso, con un cuore balsamico e con un retrogusto dolce e tostato; la vera punta di diamante dell'azienda che si esprime con stile ed intensità propri di un "omaggio".