



TENUTE SELLA

1 6 7 1



Lessona

Omaggio a Quintino Sella 2008

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNI: Nebbiolo 85%, Vespolina 15%

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1999

ZONA DI PRODUZIONE: in Nord Piemonte, sulle colline del comune di Lessona. Nell'annata 2008 l'uva selezionata proviene dal vigneto "Rivaccia".

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

ETÀ MEDIA VITI IN PRODUZIONE: 50 anni

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ALTITUDINE: 330 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot classico

TERRENO: suoli con ph acido costituiti da sabbie marine di colore giallo aranciato

EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di ottobre

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura

Fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e delestage

DURATA MEDIA MACERAZIONE: 26 giorni

Fermentazione malolattica durante la primavera successiva in legno

AFFINAMENTO: 48 mesi in botti in rovere di Slavonia da 25 hl

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre i 30 anni

DATI ANALITICI

GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 13,4%

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/l

ESTRATTO SECCO TOTALE: 31,88 g/l

TENUTE SELLA