



TENUTE SELLA

1 6 7 1



COSTE DELLA SESIA

Rosso

Orbello 2014

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNI: Nebbiolo 50%, Barbera 20%, Croatina 15%, Vespolina 10%, Cabernet Sauvignon 5%

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1980

ZONA DI PRODUZIONE: in Nord Piemonte, sui pendii vitati della tenuta di Bramaterra nel comune di Villa del Bosco e sulle colline del comune di Lessona

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

ETÀ MEDIA VITI IN PRODUZIONE: 45 anni

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest / Sud-Est

ALTITUDINE: 270-350 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot classico

TERRENO: suoli con ph acido costituiti da sabbie porfiriche di origine vulcanica di colore rosso bruno e sabbie marine di colore giallo aranciato

EPOCA DI VENDEMMIA: da metà settembre a metà ottobre

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura

Fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e delestage

DURATA MEDIA MACERAZIONE: 18 giorni

Fermentazione malolattica durante la primavera successiva in legno

AFFINAMENTO: 12 mesi in botti in rovere di Slavonia da 50 hl

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre i 10 anni

DATI ANALITICI

GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 12,2%

ACIDITÀ TOTALE: 6,1 g/l

ESTRATTO SECCO TOTALE: 26,6 g/l

TENUTE SELLA

VIA IV NOVEMBRE, 128 13853 LESSONA (BIELLA), ITALIA TEL. +39.015.99455 - FAX +39.015.99455 INFO@TENUTESELLA.IT

WWW.TENUTESELLA.IT