



TENUTE SELLA  
1 6 7 1



## *Bramaterra* I Porfidi 2009

VITIGNI: Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 10%

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2003

ZONA DI PRODUZIONE: in Nord Piemonte, dalla collina più alta della tenuta di Bramaterra nel comune di Villa del Bosco

### CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

ETÀ MEDIA VITI IN PRODUZIONE: 80 anni

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ALTITUDINE: 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

EPOCA DI VENDEMMIA: inizio ottobre

### VINIFICAZIONE

Selezione in vigna e successivamente su tappeto di cernita in cantina

Diraspa-pigiatura

Fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e delestage

DURATA MEDIA MACERAZIONE: 31 giorni per il Nebbiolo e la Vespolina, 19 giorni per la Croatina

Fermentazione malolattica durante la primavera successiva in legno

AFFINAMENTO: 24 mesi in botti in rovere di Slavonia da 25 hl e 12 mesi in barriques in rovere di Allier

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre i 30 anni

### DATI ANALITICI

GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 13,40%

ACIDITÀ TOTALE: 5,80 g/l

ESTRATTO SECCO TOTALE: 30,50 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](http://WWW.TENUTESELLA.IT)