



TENUTE SELLA  
1 6 7 1



*Lessona*

San Sebastiano allo Zoppo 2007

VITIGNI: Nebbiolo 85%, Vespolina 15%

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1993

ZONA DI PRODUZIONE: in Nord Piemonte, su di una singola collina vitata dal 1436 situata nella parte più alta del comune di Lessona

**CARATTERISTICHE DEI VIGNETI**

ETÀ MEDIA VITI IN PRODUZIONE: 75 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: 25 giorni

Fermentazione malolattica durante la primavera successiva in legno

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

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre i 30 anni

**DATI ANALITICI**

GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 13,62%

ACIDITÀ TOTALE: 5,95 g/l

ESTRATTO SECCO TOTALE: 30,08 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