TENUTE SELLA
1671

Orbello

D.O.C COSTE DELLA SESIA

La nostra interpretazione del "vino di famiglia", frutto di un assemblaggio di Barbera con uve di Nebbiolo, Vespolina , Barbera e un tocco di Carbenet Sauvignon provenienti dai vigneti più giovani. Piacevole e croccante, senza rinunciare alla classe che cerchiamo nei nostri vini.

VITIGNI: *Nebbiolo 50%, Barbera 20%, Croatina 15%, Vespolina 10%, Cabernet Sauvignon 5%*
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: *1980*
ZONA DI PRODUZIONE: *Alto Piemonte, dalle vigne di proprietà situate nei Comuni di Villa del Bosco, Brusnengo e Lessona*

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

ETÀ MEDIA VITI IN PRODUZIONE: *45 anni*
GIACITURA: *collinare*
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 e sabbie marine di colore giallo aranciato*
EPOCA DI VENDEMMIA: *inizio Ottobre*

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura
Fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e delestage

DURATA MEDIA MACERAZIONE: *10 giorni*
Fermentazione malolattica durante la primavera successiva in legno
AFFINAMENTO: *12 mesi in botti in rovere di Slavonia da 50hl*
ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: *oltre i 10 anni*

TENUTE SELLA