



TENUTE SELLA
1 6 7 1

I Porfidi

D.O.C. BRAMATERRA



I vini di Bramaterra traggono vigore e consistenza dai suoli ricchi di porfidi di origine vulcanica che caratterizzano questo territorio. Le uve Nebbiolo, Vespolina e Croatina che provengono dal nostro vigneto più vocato vengono vinificate separatamente ed assemblate in questa selezione.

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

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2003

ZONA DI PRODUZIONE: Alto 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

GIACITURA: collinare

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 sul 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

