



TENUTE SELLA  
1 6 7 1

# San Sebastiano allo Zoppo

D.O.C LESSONA



*Un nome che è simbolo di Lessona e della sua storia. La collina di San Sebastiano allo Zoppo risulta coltivata a vite fin dal 1436. Dalle uve di questo storico vigneto, con i suoi vecchi ceppi di Nebbiolo e Vespolina, si ottiene un vino che costantemente esprime tutta l'eleganza e la profondità della terra di Lessona.*

**VITIGNI:** Nebbiolo 85%, Vespolina 15%  
**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 1993  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Alto 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  
**GIACITURA:** collinare  
**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

*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:** 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

