



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

