



TENUTE SELLA
1 6 7 1

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

