



TENUTE SELLA
1 6 7 1

Casteltorto

D.O.C COSTE DELLA SESIA



Un vino di territorio riletto in chiave moderna a metà strada tra godibilità e rigore. Le uve utilizzate sono del territorio di Bramaterra e vinificate, come da tradizione, in tini di rovere di Slavonia da 30 Hl.

VITIGNI: Nebbiolo 60%, Croatina 35%, Vespolina 5%

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2006

ZONA DI PRODUZIONE: Alto Piemonte, dalle vigne di proprietà situate nel Comune di Villa del Bosco

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

ETÀ MEDIA VITI IN PRODUZIONE: 15 anni

GIACITURA: collinare

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest / Sud-Est

ALTITUDINE: 300 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

Diraspa-pigiatura

Fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e delestage

DURATA MEDIA MACERAZIONE: 21 giorni

Fermentazione malolattica durante la primavera successiva in legno

AFFINAMENTO: 14 mesi in botti in rovere di Slavonia da 34hl

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre i 15 anni

