



TENUTE SELLA  
1 6 7 1

# Lessona

D.O.C LESSONA



*La giacitura delle terre di Lessona con le sue antiche sabbie marine restituisce finezza e tocco delicato ai vini che nascono in questo angolo di Piemonte. Questo vino è ottenuto dalle migliori uve selezionate nelle nostre parcelle di Lessona.*

**VITIGNI:** Nebbiolo 85%, Vespolina 15%  
**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 1671  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Alto Piemonte,  
sulle colline storiche del comune di Lessona

## CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

**ETÀ MEDIA VITI IN PRODUZIONE:** 55 anni  
**GIACITURA:** collinare  
**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest  
**ALTITUDINE:** 300 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:** da metà Settembre a metà Ottobre

## VINIFICAZIONE

*Diraspa-pigiatura  
Fermentazione classica in vasche in acciaio inox  
con rimontaggi e delestage*

**DURATA MEDIA MACERAZIONE:** 24 giorni  
*Fermentazione malolattica durante la primavera successiva in legno*  
**AFFINAMENTO:** 24 mesi in botti in rovere di Slavonia da 25 hl  
**ALTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO:** oltre i 30 anni

