



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 uve di Nebbiolo, Vespolina, e un tocco di Carbenet Franc provenienti dai vigneti più giovani. Piacevole e croccante, senza rinunciare alla classe che cerchiamo nei nostri vini.

VITIGNI: Nebbiolo 90%, Vespolina 5%, Cabernet Franc 5%

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1980

ZONA DI PRODUZIONE: Alto Piemonte, dalle vigne di proprietà situate nei Comuni di Cerreto Castello, Brusnengo e Lessona

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

ETÀ MEDIA VITI IN PRODUZIONE: 15 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 barriques in rovere Francese da 228L

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre i 10 anni

