

Omaggio a Quintino Sella

D.O.C LESSONA



Scienziato, economista, politico e statista italiano. Figura carismatica e centrale nella storia d'Italia e della Famiglia Sella. A lui il nostro Omaggio, la nostra etichetta principale, prodotta esclusivamente in quelle che riteniamo essere le annate migliori, un'aspirazione all'assoluta eccellenza.

VITIGNI: Nebbiolo 90%, Vespolina 10%
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1999
ZONA DI PRODUZIONE: Alto Piemonte,
sulle colline storiche 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 plioceniche di origine marina di colore giallo aranciato
EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di Ottobre

VINIFICAZIONE

Selezione in vigna e raffreddamento delle uve
Diraspa-pigiatura
Fermentazione classica in vasche in acciaio inox
con rimontaggi e delestage
Macerazione post fermentativa con cappello sommerso

DURATA MEDIA MACERAZIONE: 45 giorni
Fermentazione malolattica durante la fermentazione alcolica
AFFINAMENTO: 36 mesi in botti di rovere francese media tostatura
(50hl e barriques)
ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre i 30 anni