



Orbello

D.O.C COSTE DELLA SESIA



Giovane e versatile, Orbello è un vibrante Nebbiolo caratterizzato da una spiccata bevibilità.

Espressivo e territoriale, al palato scorre limpido ed equilibrato, mantenendo intatta tutta la freschezza del frutto e l'eleganza che contraddistingue tutti i nostri vini.

VITIGNI: Nebbiolo 100%

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 argilla caolinica.

EPOCA DI VENDEMMIA: inizio Ottobre

VINIFICAZIONE

Raffreddamento delle uve.

Diraspa-pigiatura

Fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e delestage

DURATA MEDIA MACERAZIONE: 20 giorni

Fermentazione malolattica durante la fermentazione alcolica

AFFINAMENTO: in botti in rovere francese media tostatura (50hl e barriques)

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre i 10 anni