



# 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:** 6 mesi in botti in rovere francese media tostatura (50hl e barriques)

**ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO:** oltre i 10 anni

