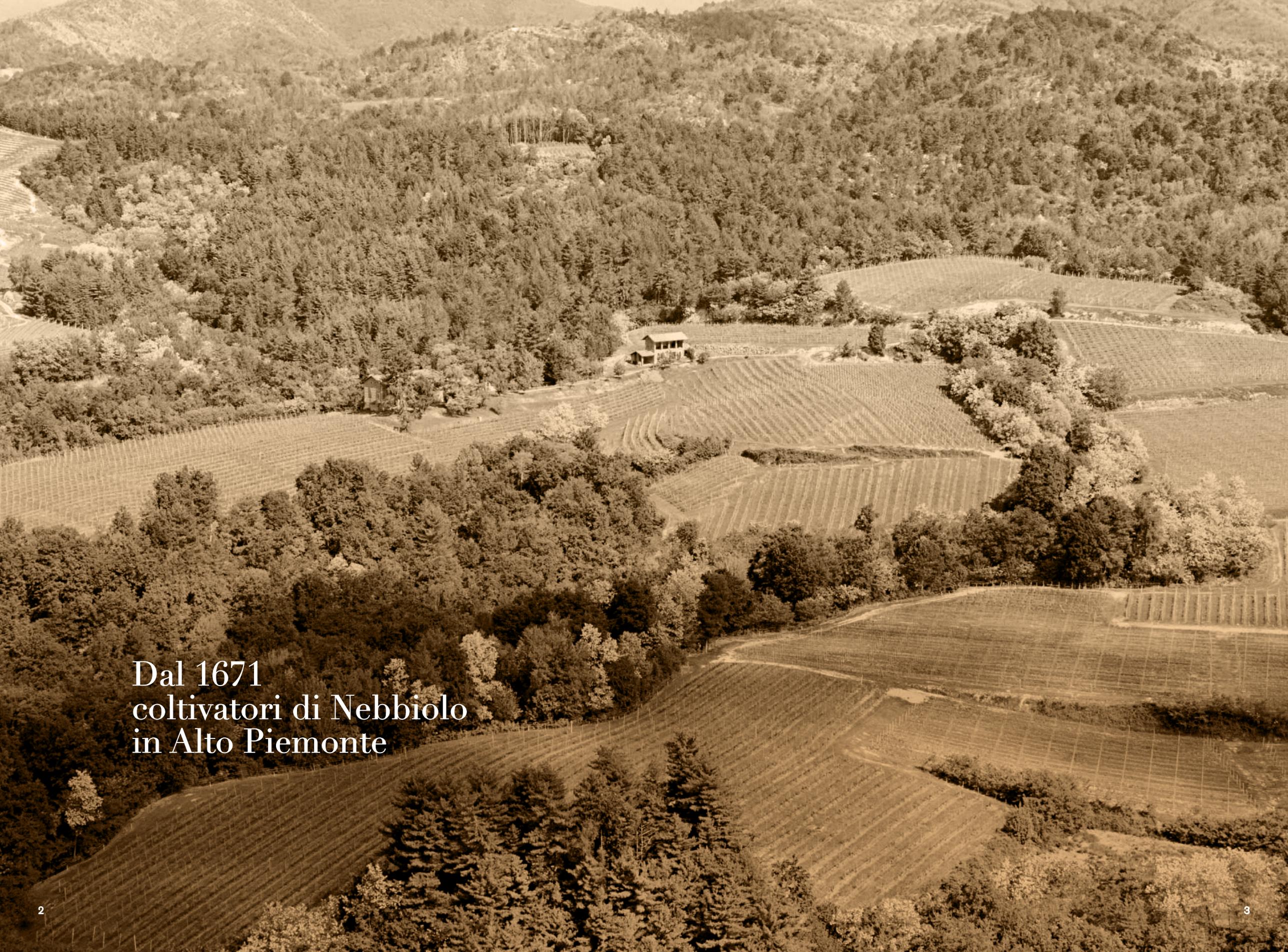




TENUTE
SELLA
1671



Dal 1671
coltivatori di Nebbiolo
in Alto Piemonte

PARSIMONIA • LAVORO • CONCORDIA

Famiglia Sella: il gusto di fare impresa, il valore della storia.

Dall'originaria attività tessile, che affonda le proprie radici negli ultimi anni del 1500, fino alla fondazione della Banca Sella nel 1886, oltre un secolo fa. In mezzo, dal 1671, l'impegno nel settore vinicolo, con i primi innesti di vigne nel fantastico territorio di Lessona. Nel corso delle generazioni l'azienda si espande in quelle che oggi sono le zone di Bramaterra e Coste della Sesia, terre eccezionali dove tutt'oggi continua l'opera vinicola della famiglia Sella, da sempre sinonimo di gusto, qualità, eleganza e tradizione.

The Sella Family: a taste for enterprise, the value of history.

From its origins in the textile industry, at the end of the 1500's, until the founding of the Banca Sella in 1886, more than a century ago. In 1671, halfway through this period, the venture into winemaking with the first plantings of vines in the splendid township of Lessona. Over the course of succeeding generations, the estate expands into the areas of Bramaterra and Coste della Sesia. This exceptional land is where the Sella winemaking enterprise continues today, a synonym for good taste, quality, elegance and tradition.



LE ORIGINI, IL LAVORO, LA PASSIONE



Nel 1671, Comino Sella acquisisce una vigna a Lessona, piccolo territorio vinicolo già allora storicamente dedicato alla produzione di vini rossi di pregio, frutto di nobili terre e sabbie di un antico mare. Le generazioni della famiglia Sella da oltre 350 anni curano le vigne delle tenute conservandole gelosamente, ben sapendo che esse fanno parte del patrimonio culturale del grande Piemonte.

In 1671, Comino Sella purchases a vineyard in Lessona, a small winemaking district already established in the making of prestigious red wines, fruit of its exceptional soil and ancient marine sands. For over 350 years, each generation of the Sella family has assiduously cared for the estate's vineyards, conscious that these are part of the great cultural patrimony of Piedmont.



1436

Le prime tracce. Data riportata sull'atto d'acquisto di una vigna in Lessona da parte della famiglia 'de Bulgaro.

1570

Le origini tessili, Inizia l'attività della famiglia Sella nel campo delle stoffe.

1671

Anno zero dei vini Sella.

La famiglia Sella acquisisce le prime proprietà nello storico terroir di Lessona.

1863

Per iniziativa di Quintino Sella, viene fondato il Club Alpino Italiano.

1870

Un brindisi all'Unità.

1882 – 1884

L'ampliamento della tenuta.

1886

La fondazione della Banca.

1899

Erminio Sella e Edgardo Mosca fondano ad Alghero *Sella & Mosca*.

1902

I primi riconoscimenti internazionali.

1941

La Commissione Enologica Nazionale classifica il «Lessona» tra i vini più pregiati della nazione.

1976 – 1979

Il riconoscimento. Lessona e Bramaterra diventano vini DOC.

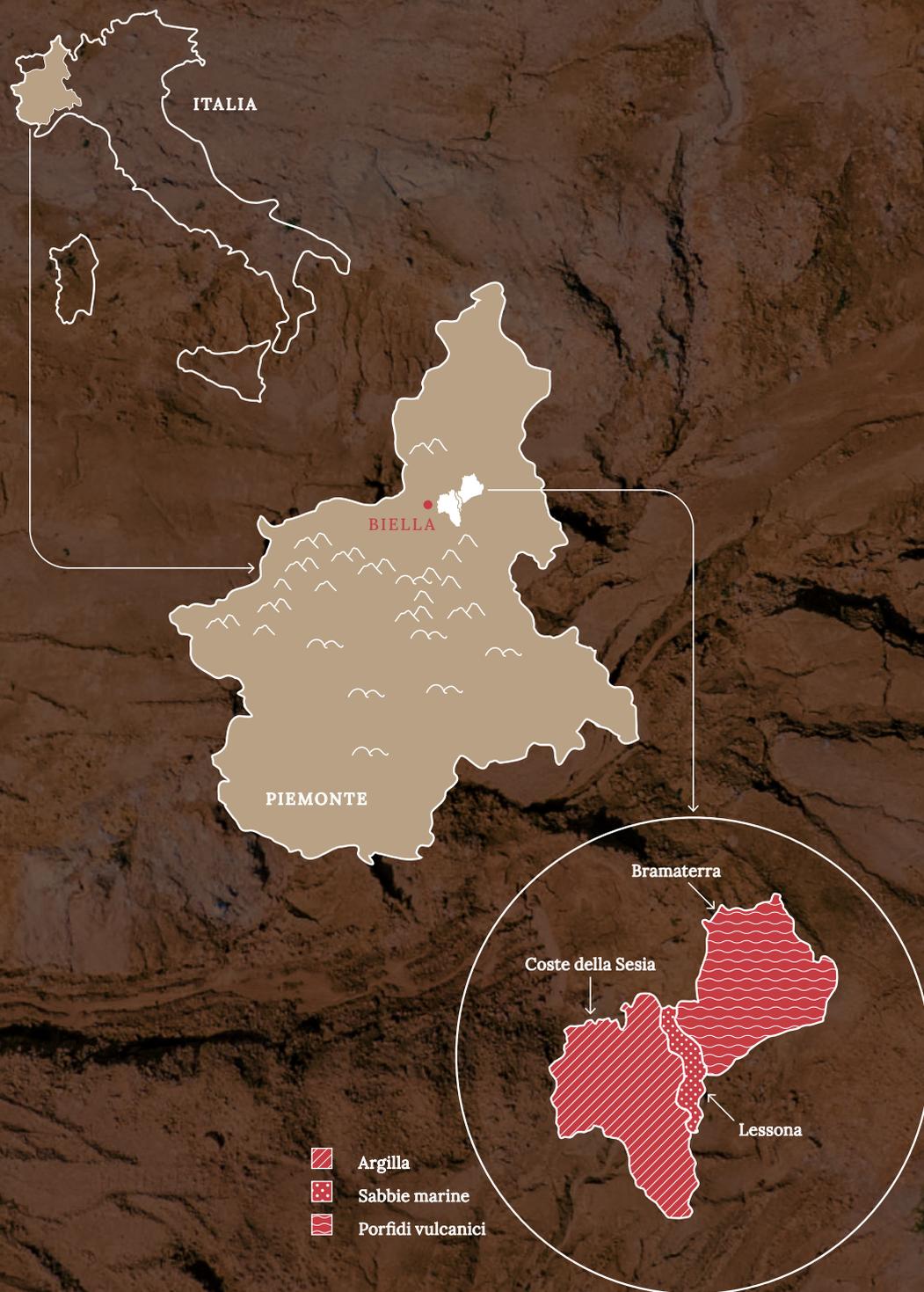
1980

Le tenute di Lessona e Bramaterra vengono formalmente unite con la costituzione di *Agrisell* e il sito produttivo viene concentrato a Lessona.

1996

A vent'anni di distanza, la coltivazione di vigneti DOC, nel territorio tra Biella e Lessona è ammessa sotto la denominazione *Coste della Sesia*, aprendo così nuove opportunità.





OGNI TERROIR HA UNA STORIA DA ASSAPORARE

I terreni di Lessona a vocazione viticola sono costituiti essenzialmente da sabbie plioceniche di deposito marino, mentre nei fondi valle si riscontrano giacimenti di sabbie marine con fossili di conchiglie. Il territorio del Bramaterra occupa una zona estesa per diversi chilometri, con ampie zone boschive. Geologicamente ci troviamo su porfidi rossi di origine vulcanica, con presenza di sabbie e argille di origine marina.

The soil under vines in Lessona is mainly composed of Pliocene-era sand from marine deposits; in contrast, the valley floors feature sand with marine fossils. The Bramaterra territory extends for several kilometres and includes large forested areas. Geologically, the soil is composed of igneous red porphyry, interspersed with sand and clay of marine origin.



ARGILLA



SABBIA



PORFIDI

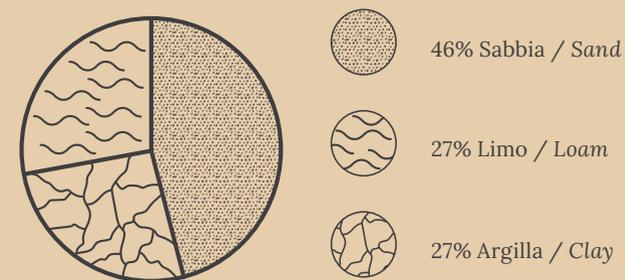


LESSONA: L'ELEGANZA TENACE

La mistura che compone la terra di Lessona è estremamente caratteristica. Sulle colline l'amalgama è costituita da antichissime e fertili sabbie plioceniche, intervallate da chiazze di loess argilloso, i fondi valle invece sono ricchi di giacimenti fossili di conchiglie. Il terreno presenta un pH compreso tra 4,2 e 5,5 – tra i più acidi sul panorama vitivinicolo europeo.

The soil mixture in Lessona is typical of the area. On the hillsides, the mixture is composed of ancient and fertile Pliocene sand, interspersed with clay loess; in contrast the valley floors contain rich deposits of marine fossils. The pH of the soil is between 4.2 and 5.5 – among the most acidic of European soils dedicated to winegrowing.

Tessitura del suolo





LESSONA D.O.C.

La giacitura delle terre di Lessona con le sue antiche sabbie marine restituisce finezza, eleganza 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.

Lessona's soil, with its ancient marine sands, restores finesse, elegance and a delicate touch to the wines from this corner of Piedmont. This wine is made from the best grapes selected from our parcels of land in Lessona.

Lessona

Vitigni: Nebbiolo 90%, Vespolina 10%.

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 plioceniche di origine marina di colore giallo aranciato.

Epoca di vendemmia: da metà settembre a metà ottobre.

VINIFICAZIONE

Raffreddamento delle uve.

Diraspa-pigiatura.

Fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e dèlestage.

Durata media macerazione: 24 giorni. Fermentazione malolattica in corrispondenza della fermentazione alcolica.

Affinamento: 24 mesi in rovere francese media tostatura (botti da 50 hl e barriques).

Attitudini all'invecchiamento: oltre i 30 anni.



Varieties: Nebbiolo 90%, Vespolina 10%.

First year of production: 1671.

Production zone: upper Piedmont, in the historic hills of Lessona township.

VINEYARD CHARACTERISTICS

Average age of vines in production: 55 years.

Position: hillside.

Orientation: southwest.

Elevation: 300 metres above sea level.

Training system: classic guyot.

Soil: pH-acid soil composed of yellow-orange pliocene sands.

Harvest period: from mid-September to mid-October.

VINIFICATION

Cooling of the grapes.

Destemming-crushing.

Classic fermentation in stainless steel tanks with pumping over and rack and return.

Average length of maceration: 24 days.

Malolactic fermentation in correspondence with alcoholic fermentation.

Elevage: 24 months in medium-toasted french oak (50 hl barrels and barriques).

Potential for ageing: over 30 years.

PARSIMONIA • LAVORO • CONCORDIA



SAN SEBASTIANO ALLO ZOPPO LESSONA D.O.C.

Simbolo di Lessona e della sua storia, la collina di San Sebastiano allo Zoppo è coltivata a vite fin dal 1436. I suoi vecchi ceppi di Nebbiolo e Vespolina, custodiscono tralci di vita e ricordi di intere generazioni. Un vino di grande finezza e personalità, che racchiude in sé la memoria e l'anima di un territorio unico.

A symbol of Lessona and its history, San Sebastiano allo Zoppo is a hill cultivated with vines since 1436. Its old varieties of Nebbiolo and Vespolina preserve branches of life and memories from entire generations. A wine of great delicacy and personality, which holds the history and soul of a unique area.

San Sebastiano allo Zoppo

Vitigni: Nebbiolo 90%, Vespolina 10%.

Prima annata di produzione: 1993.

Zona di produzione: Alto Piemonte,
sulla collina storica 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: seconda metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Selezione in vigna, raffreddamento delle uve.

Diraspa-pigiatura.

Fermentazione classica in vasche in acciaio inox
con rimontaggi e dèlestage.

Macerazione post fermentativa a cappello sommerso.

Durata media macerazione: 45 giorni. Fermentazione
malolattica in corrispondenza della fermentazione alcolica.

Affinamento: 36 mesi in rovere francese media tostatura
(botti da 50 hl e barriques).

Attitudine all'invecchiamento: oltre i 30 anni.



Varieties: Nebbiolo 90%, Vespolina 10%.

First year of production: 1993.

Production zone: upper Piedmont,
situated in the highest part of the township of Lessona.

VINEYARD CHARACTERISTICS

Average age of vines in production: 75 years.

Position: hillside.

Orientation: southwest.

Elevation: 300 metres above sea level.

Training system: classic guyot.

Soil: pH-acid soil composed of yellow-orange marine sands.

Harvest period: second half of October.

VINIFICATION

Selective harvest and further selective sorting in the cellar.

Destemming-crushing.

Classic fermentation in stainless steel tanks
with pumping over and rack and return.

Submerged cap maceration after the fermentation.

Average length of maceration: 45 days.

Malolactic fermentation in correspondence
with alcoholic fermentation.

Levage: 36 months in medium-toasted french oak
(50 hl barrels and barriques).

Potential for ageing: over 30 years.

PARSIMONIA • LAVORO • CONCORDIA



OMAGGIO A QUINTINO SELLA LESSONA D.O.C.

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'eccellenza senza compromessi.

Italian scientist, economist, politician and statesman. A charismatic person in the history of Italy and Sella family. Our main label is an homage to him, hence the name Omaggio ("homage" in Italian), produced only with our best vintages, with the ambition for uncompromised excellence.

Omaggio a Quintino Sella

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: seconda metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Selezione in vigna, raffreddamento delle uve.

Diraspa-pigiatura.

Fermentazione classica in vasche in acciaio inox
con rimontaggi e dèlestage.

Macerazione post fermentativa a cappello sommerso.

Durata media macerazione: 45 giorni. Fermentazione
malolattica in corrispondenza della fermentazione alcolica.

Affinamento: 36 mesi in rovere francese media tostatura
(botti da 50 hl e barriques).

Attitudine all'invecchiamento: oltre i 30 anni.



Varieties: Nebbiolo 90%, Vespolina 10%.

First year of production: 1999.

Production zone: upper Piedmont,
in the historic hills of Lessona township.

VINEYARD CHARACTERISTICS

Average age of vines in production: 75 years.

Position: hillside.

Orientation: southwest.

Elevation: 330 metres above sea level.

Training system: classic guyot.

Soil: pH-acid soil composed of yellow-orange marine sands.

Harvest period: second half of October.

VINIFICATION

Selective harvest and further selective sorting in the cellar.

Destemming-crushing.

Classic fermentation in stainless steel tanks
with pumping over and rack and return.

Submerged cap maceration after the fermentation.

Average length of maceration: 45 days.

Malolactic fermentation in correspondence
with alcoholic fermentation.

Levage: 36 months in medium-toasted french oak
(50 hl barrels and barriques).

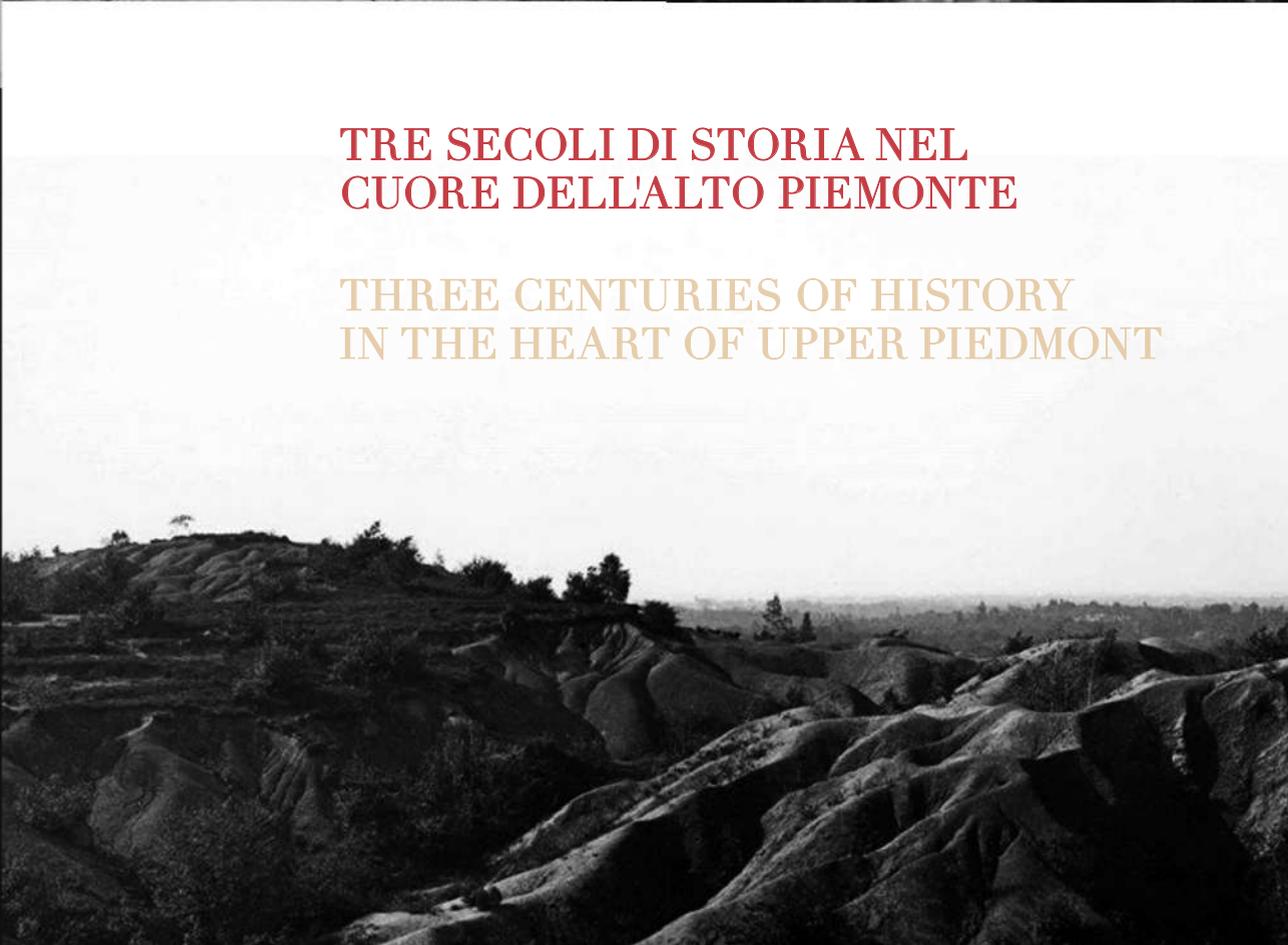
Potential for ageing: over 30 years.

PARSIMONIA • LAVORO • CONCORDIA



**TRE SECOLI DI STORIA NEL
CUORE DELL'ALTO PIEMONTE**

**THREE CENTURIES OF HISTORY
IN THE HEART OF UPPER PIEDMONT**



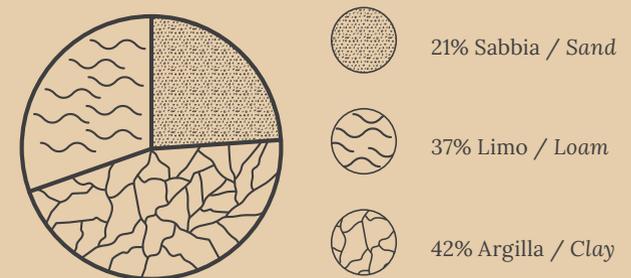


BRAMATERRA: L'ARDITA ARMONIA

Il territorio del Bramaterra occupa una zona estesa per diversi chilometri, con ampie zone boschive. Geologicamente ci troviamo su porfidi rossi di origine vulcanica, con presenza di sabbie e argille di origine marina. L'origine geologica dell'area risale al lontanissimo Permiano, quando si formarono le caratteristiche isole di porfido quarzifero dal processo di raffreddamento di magma ricco di gas, oggi trasformato in preziose sostanze nutritive.

The Bramaterra territory extends for several kilometres and includes large forested areas. Geologically, the soil is composed of igneous red porphyry, interspersed with sand and clay of marine origin. The geological origins of the area are in the distant Permian, when gas-rich magma cooled to form the characteristic deposits of quartz porphyry, the source of today's precious nutritive substances.

Tessitura del suolo





BRAMATERRA D.O.C.

Vino di origini antiche citato per la prima volta in un documento storico del 1447. Dalle migliori uve selezionate nelle nostre particelle nei comuni di Villa del Bosco e Brusnengo, si ottiene un vino di carattere che si distingue per la mineralità tipica di Bramaterra, che dà ricchezza, pulizia e precisione al sorso.

A wine with ancient origins, mentioned for the first time in a historical document of 1447. From the best grapes chosen in our vineyards from Villa del Bosco and Brusnengo areas, we obtain a wine of character that stands out for the typical minerality of Bramaterra, which gives it richness, cleanliness and precision on the palate.

Bramaterra



Vitigni: Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 10%.

Prima annata di produzione: 1902.

Zona di produzione: Alto Piemonte, sui pendii vitati della tenuta di Bramaterra nel comune di Villa del Bosco.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Età media viti in produzione: 48 anni.

Giacitura: collinare.

Esposizione: sud-ovest.

Altitudine: 300 / 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 bruno.

Epoca di vendemmia: da metà settembre a metà ottobre.

VINIFICAZIONE

Raffreddamento delle uve.

Diraspa-pigiatura.

Fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e dèlestage.

Durata media macerazione: 24 giorni. Fermentazione malolattica durante fermentazione alcolica.

Affinamento: 24 mesi in rovere francese media tostatura (botti da 50 hl e barriques).

Attitudini all'invecchiamento: oltre i 20 anni.

Varieties: Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 10%.

First year of production: 1902.

Production zone: upper Piedmont, on the highest hill in Bramaterra, in the Villa del Bosco township.

VINEYARD CHARACTERISTICS

Average age of vines in production: 48 years.

Position: hillside.

Orientation: southwest.

Elevation: 300 / 350 metres above sea level.

Training system: classic guyot.

Soil: pH-acid soil composed of red-brown, volcanic porphyritic sands.

Harvest period: from mid-September to mid-October.

VINIFICATION

Cooling of the grapes.

Destemming-crushing.

Classic fermentation in stainless steel tanks with pumping over and rack and return.

Average length of maceration: 24 days. Malolactic fermentation in correspondence with alcoholic fermentation.

Elevage: 24 months in medium-toasted french oak (50 hl barrels and barriques).

Potential for ageing: over 20 years.

PARSIMONIA • LAVORO • CONCORDIA



I PORFIDI BRAMATERRA D.O.C.

I vini di Bramaterra traggono vigore e consistenza dai suoli ricchi di porfidi di origine vulcanica che caratterizzano questo territorio.

Le uve Nebbiolo, Vespolina e Croatina, che provengono dal nostro vigneto più vocato, vengono vinificate separatamente e assemblate in questa selezione che regala vini profondi, autentiche espressioni del suolo che rappresentano.

Bramaterra wines draw vigour and substance from the volcanic, porphyry-rich soils of the territory. Selected Nebbiolo, Vespolina and Croatina grapes from our vineyards are vinified separately and then blended in this selection.

i Porfidi

Vitigni: Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 10%.

Prima annata di produzione: 2003.

Zona di produzione: Alto Piemonte, sui pendii vitati della tenuta di Bramaterra nel comune di Villa del Bosco.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Età media viti in produzione: 80 anni.

Giacitura: collinare.

Esposizione: sud-ovest.

Altitudine: 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 bruno.

Epoca di vendemmia: inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

Selezione in vigna, raffreddamento delle uve.

Diraspa-pigiatura.

Fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e dèlestage.

Macerazione post fermentativa a cappello sommerso.

Durata media macerazione: 45 giorni. Fermentazione malolattica durante la primavera successiva in legno.

Affinamento: 36 mesi in rovere francese media tostatura (botti da 50 hl e barriques).

Attitudine all'invecchiamento: oltre i 30 anni.



Varieties: Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 10%.

First year of production: 2003.

Production zone: upper Piedmont, on the highest hill in Bramaterra, in the Villa del Bosco township.

VINEYARD CHARACTERISTICS

Average age of vines in production: 80 years.

Position: hillside.

Orientation: southwest.

Elevation: 350 metres above sea level.

Training system: classic guyot.

Soil: pH-acid soil composed of red-brown, volcanic porphyritic sands.

Harvest period: beginning of October.

VINIFICATION

Selective harvest and further selective sorting in the cellar.

Destemming-crushing.

Classic fermentation in stainless steel tanks with pumping over and rack and return.

Submerged cap maceration after the fermentation.

Average length of maceration: 45 days. Malolactic fermentation the following spring in oak cooperage.

Elevage: 36 months in medium-toasted french oak (50 hl barrels and barriques).

Potential for ageing: over 30 years.

PARSIMONIA • LAVORO • CONCORDIA

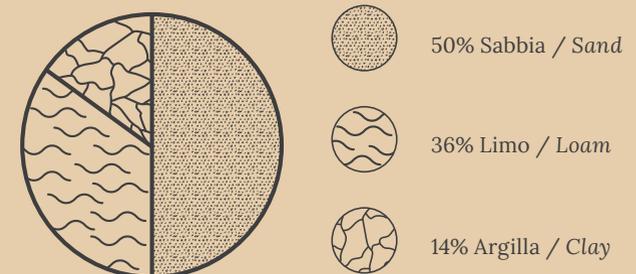


COSTE DELLA SESIA: LA PUREZZA DEL FRUTTO

La viticoltura in questa zona vanta una tradizione antica e consolidata, già in epoca Romana Plinio il Vecchio elogiava queste viti per le caratteristiche qualitative e la sua grande diffusione. Questi luoghi sono dedicati alla vite da secoli, infatti già nel medioevo si assiste a un aumento delle zone destinate alla viticoltura a cui segue una maggiore offerta di vini. La coltivazione e mantenimento delle vigne è il frutto di un impegno secolare da parte di diverse famiglie le quali si sono succedute nella cura dei terreni dove sorge l'attuale tenuta.

In this zone, viticulture boasts an ancient and well-established tradition: already in Roman times, Pliny the Elder praised these vines for their quality and widespread distribution. This area has been devoted to vines for centuries; by the medieval period, an increase in the area under vines was recorded, resulting in a greater supply of wine. Over the centuries a succession of families have cultivated and maintained the land where the estate is now.

Tessitura del suolo





ORBELLO® COSTE DELLA SESIA D.O.C.

Giovane e versatile, Orbello è un vibrante Nebbiolo caratterizzato da una spiccata bevibilità. Espressivo e territoriale, al palato scorre limpido ed equilibrato, mantenendo intatte tutta la freschezza del frutto e l'eleganza che contraddistingue in tutti i nostri vini.

Young and versatile, Orbello is a lively Nebbiolo, characterised by a distinct drinkability. eloquent and territorial, it flows limpid and balanced on the palate, preserving all of the fruit freshness and the elegance that belongs to all of our wines.

Orbello®



Vitigni: Nebbiolo 100%.

Prima annata di produzione: 1980.

Zona di produzione: Alto Piemonte, dalle vigne di proprietà situate nei comuni di Cerreto Castello.

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 dèlestage.

Durata media macerazione: 20 giorni. Fermentazione malolattica in corrispondenza della fermentazione alcolica.

Affinamento: 6 mesi in rovere francese media tostatura (botti da 50 hl e barriques).

Attitudine all'innvecchiamento: oltre i 10 anni.

Varieties: Nebbiolo 100%.

First year of production: 1980.

Production zone: upper Piedmont, in the Sella vineyards situated in the townships of Cerreto Castello.

VINEYARD CHARACTERISTICS

Average age of vines in production: 45 years.

Position: hillside.

Orientation: southwest / southeast.

Elevation: 270 / 350 metres above sea level.

Training system: classic guyot.

Soil: pH-acid soil composed of kaolin clay.

Harvest period: beginning of October.

VINIFICATION

Cooling of the grapes.

Destemming-crushing.

Classic fermentation in stainless steel tanks with pumping over and rack and return.

Average length of maceration: 20 days. Malolactic fermentation in correspondence with alcoholic fermentation.

Eleavage: 6 months in medium-toasted french oak (50 hl barrels and barriques).

Potential for ageing: over 10 years.

PARSIMONIA • LAVORO • CONCORDIA



MAJOLI® COSTE DELLA SESIA D.O.C.

Il nobile Nebbiolo nella sua veste più moderna e spensierata. Un vino versatile che colpisce per le sue note delicate, mentre si libera sul palato con estrema freschezza e piacevole sapidità.

Aristocratic Nebbiolo in its most jovial and carefree version. Freshness and delicacy combine in a wine that makes drinkability its calling card.

Majoli®

Vitigni: Nebbiolo 100%.

Prima annata di produzione: 2006.

Zona di produzione: Alto Piemonte, dalle vigne di proprietà situate nei comuni di Cerreto Castello.

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 argilla caolinica.

Epoca di vendemmia: inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

Raffreddamento delle uve.

Diraspa-pigiatura.

Stabulazione per 5 giorni, pressatura diretta soffice, non c'è macerazione pellicolare eccetto nel tempo di pressatura.

Pulizia statica del mosto.

Inoculo e fermentazione in vasca in acciaio inox a 16 °C.

Sosta e chiarifica in vasca in acciaio inox, bâtonnage per 3 mesi.

Fermentazione malolattica: non effettuata.

Affinamento: 5 mesi in vasche in acciaio inox con bâtonnage manuale.

Attitudine all'invecchiamento: entro i 3 anni dalla vendemmia.



Varieties: Nebbiolo 100%.

First year of production: 2006.

Production zone: upper Piedmont, in the Sella vineyards situated in the townships of Cerreto Castello.

VINEYARD CHARACTERISTICS

Average age of vines in production: 15 years.

Position: hillside.

Orientation: southwest / southeast.

Elevation: 270 / 350 metres above sea level.

Training system: classic guyot.

Soil: pH-acid soil composed of kaolin clay.

Harvest period: beginning of October.

VINIFICATION

Cooling of the grapes.

Destemming-crushing.

Must kept in contact with its lees (*macération sur bourbes*) for 5 days and soft direct pressing, there's no skin maceration except while pressing.

Static settling of must.

Inoculation and fermentation in stainless steel tanks at 16 °C.

Repose and clarification in stainless steel tanks, bâtonnage for 3 months.

Malolactic fermentation: not carried out.

Eleavage: 5 months in stainless steel tanks with bâtonnage by hand.

Potential for ageing: up to 3 years from the harvest.

PARSIMONIA • LAVORO • CONCORDIA



PIANDORO PIEMONTE D.O.C. Riesling

Interpretazione del Riesling Renano coltivato nel Comune di Brusnengo, in blend con una piccola percentuale di Erbaluce. Ne deriva un vino fresco e appagante che stupisce per l'intrigante bouquet olfattivo e per il sorso che mantiene intatte, anche in Alto Piemonte, tutta la finezza e la carica aromatica tipica del Riesling.

It's an interpretation of the Riesling grown in Brusnengo area, blended with a small percentage of Erbaluce. The result is a fresh and satisfying wine which amazes for its intriguing bouquet and for its capacity to keep intact, even in the Alto Piemonte area, the delicacy and aromatic intensity on the palate typical of the Riesling.

Piandoro



Vitigni: Riesling Renano e tracce del vitigno autoctono Erbaluce.

Prima annata di produzione: 2015.

Zona di produzione: Alto Piemonte, dalle vigne di proprietà situate nel comune di Brusnengo.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Età media viti in produzione: 30 anni.

Giacitura: terrazzamenti.

Esposizione: sud-ovest.

Altitudine: 250 / 300 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot classico.

Terreno: suoli sciolti di origine vulcanica con pH acido.

Epoca di vendemmia: inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

Raffreddamento delle uve.

Diraspa-pigiatura.

Pressatura in pressa pneumatica.

Stabulazione per 5 giorni.

Pulizia statica del mosto.

Inoculo e fermentazione in vasca in acciaio inox a 16 °C.

Sosta e chiarifica in vasca in acciaio inox.

Fermentazione malolattica: non effettuata.

Affinamento: 6 mesi in vasche in acciaio inox con bâtonnage. 10% della messa in posa in legno per 3 mesi.

Attitudine all'invecchiamento: entro i 3 anni dalla vendemmia.

Varieties: Riesling Renano and traces of the native Erbaluce.

First year of production: 2015.

Production zone: upper Piedmont, in the Sella vineyards situated in the township of Brusnengo.

VINEYARD CHARACTERISTICS

Average age of vines in production: 30 years.

Position: terraced hillsides.

Orientation: southwest.

Elevation: 250 / 300 metres above sea level.

Training system: classic guyot.

Soil: loose volcanic pH-acid soil.

Harvest period: beginning of October.

VINIFICATION

Cooling of the grapes.

Destemming-crushing.

Must kept in contact with its lees (macération sur bourbes) for 5 days.

Static settling of must.

Inoculation and fermentation in stainless steel tanks at 16 °C.

Repose and clarification in stainless steel tanks.

Malolactic fermentation: not carried out.

Levage: 6 months in stainless steel tanks with bâtonnage. 10% rests in wood for 3 months.

Potential for ageing: up to 3 years from the harvest.

PARSIMONIA • LAVORO • CONCORDIA





Via IV Novembre, 130, 13853, Lessona, Biella, Italia
Telefono: +39 015 99455 / Fax: +39 015 99455
info@tenutesella.it / tenutesella.it