



TENUTE SELLA
1 6 7 1



Lessona Omaggio a Quintino Sella 2010

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNI: Nebbiolo 85%, Vespolina 15%

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: 50 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 marine di colore giallo aranciato

EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di ottobre

VINIFICAZIONE

Selection of berries in the vineyard and on sorting belt at the winery

Diraspa-pigiatura

Fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e delestage

DURATA MEDIA MACERAZIONE: 26 giorni

Fermentazione malolattica durante la primavera successiva in legno

AFFINAMENTO: 48 mesi in botti in rovere di Slavonia da 25 hl

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre i 30 anni

DATI ANALITICI

GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 13,15%

ACIDITÀ TOTALE: 5,58 g/l

ESTRATTO SECCO TOTALE: 28,12 g/l

TENUTE SELLA

VIA IV NOVEMBRE, 128 13853 LESSONA (BIELLA), ITALIA TEL. +39.015.99455 - FAX +39.015.99455 INFO@TENUTESELLA.IT

WWW.TENUTESELLA.IT



TENUTE SELLA

1 6 7 1



Lessona Omaggio a Quintino Sella 2010

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

GRAPE VARIETIES: Nebbiolo 85%, Vespolina 15%

FIRST VINTAGE: 1999

PRODUCTION AREA: Upper Piedmont, in the historic hills of the town of Lessona

THE VINEYARDS

AVERAGE AGE OF VINES: 50 years

SLOPE: hilly

EXPOSURE TO SUNLIGHT: South-West

ALTITUDE: 330 meters above sea level

VINE TRAINING TECHNIQUE: classic guyot

SOIL TYPE: with acid pH composed of orange-yellow sea sand

HARVEST DATE: early October

WINEMAKING

Destemming-crushing

Fermentation in stainless steel vats with pumping over and déléstage

AVERAGE MACERATION TIME: 26 days

Malolactic fermentation during the following spring in wood

MATURATION: 48 months in 25 hl Slavonian oak barrels

AGEING POTENTIAL: over 30 years

ANALYTICAL DATA

TOTAL ALCOHOL CONTENT: 13,15%

TOTAL ACIDITY: 5,58 g/l

TOTAL DRY EXTRACT: 28,12 g/l

TENUTE SELLA

VIA IV NOVEMBRE, 128 13853 LESSONA (BIELLA), ITALIA TEL. +39.015.99455 - FAX +39.015.99455 INFO@TENUTESELLA.IT

WWW.TENUTESELLA.IT