



TENUTE SELLA

1671



Lessona

San Sebastiano allo Zoppo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Un nome che è simbolo di Lessona e della sua storia. La collina di San Sebastiano allo Zoppo risulta coltivata a vite fin dal 1436. Dalle uve di questo storico vigneto, con i suoi vecchi ceppi di Nebbiolo e Vespolina, si ottiene un vino che costantemente esprime tutta l'eleganza e la profondità della terra di Lessona.

VITIGNI: Nebbiolo 85%, Vespolina 15%

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1993

ZONA DI PRODUZIONE: Alto Piemonte, su di una singola collina vitata dal 1436 situata nella parte più alta del comune di Lessona

CARATTERISTICHE DEI VINETI

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 marine di colore giallo aranciato

EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di ottobre

VINIFICAZIONE

Selezione in vigna e successivamente sul tappeto di cernita in cantina
Diraspa-pigatura

Fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e
delestage

DURATA MEDIA MACERAZIONE: 25 giorni

Fermentazione malolattica durante la primavera successiva in legno

AFFINAMENTO: 24 mesi in botti in rovere di Slavonia da 25 hl e 12
mesi in tonneaux in rovere di Allier

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre i 30 anni