# 2016 I Porfidi Bramaterra DOC

Tenute Sella | Piemont



Der I Porfidi von Tenute Sella stammt von den höchstgelegenen Lagen des Weinguts in der Gemeinde Villa del Bosco im Alto Piemonte. Die Reben wachsen auf 350?Metern Höhe mit südwestlicher Ausrichtung. Die Böden bestehen aus porphyrhaltigem Sand vulkanischen Ursprungs, der säurehaltig und mineralisch geprägt ist. Die Rebstöcke sind rund 80 Jahre alt. Gepflanzt sind 70?% Nebbiolo, 20?% Croatina und 10?% Vespolina. Die Lese erfolgt Anfang Oktober per Hand. Die Trauben werden vor der Gärung gekühlt, anschließend entrappt und getrennt vergoren. Die klassische Maischegärung und Mazerationauf den Schalen im Edelstahltank dauert 45 Tage. Die malolaktische Gärung erfolgt parallel zur alkoholischen. Der Ausbau erfolgt über 36 Monate in französischer Eiche mit mittlerer Toastung, in großen Holzfässern und Barriques.
Der I Porfidi zeigt Noten von dunkler Frucht, Rauch, Graphit und getrockneten Kräutern. Am Gaumen ist er dicht, strukturiert und von mineralischer Spannung getragen. Die Säure wirkt belebend, die Tannine geben Halt. Vespolina bringt eine würzige Komponente, Croatina Tiefe und Kraft. Der I Porfidi endet lang, klar und mit salziger Note.

## Sensorik

| | |
|---|---|
| **Farbe** | rubinrot |
| **Duft** | schwarze Kirschen, Grafit, nasse Erde |
| **Geschmack** | ausdrucksstark, engmaschiges Tannin, strukturiert |

## Wissenswertes

| | |
|---|---|
| **Ausbau** | Barrique, Edelstahl, großes Holzfass |
| **Trinkreife** | 2025-2040 |
| **Trinktemperatur** | 16-18°C |

## Speiseempfehlung

Pilzgerichte, Geschmortes, Hartkäse

## Produzent

Die Familie Sella verbindet ihre Leidenschaft fürs Geschäft mit einer langen, spannenden Geschichte. Ursprünglich waren sie im Textilgeschäft aktiv, das schon in den späten 1500er Jahren begann. 1886 haben sie dann die Banca Sella gegründet – ein Familienunternehmen mit über 130 Jahren Erfahrung. Schon ab 1671 waren sie im Weinsektor unterwegs, angefangen mit der ersten Veredelung von Weinstöcken im schönen Gebiet von Lessona. Im Laufe der Zeit hat sich das Unternehmen weiterentwickelt und ist heute in den Weinregionen Bramaterra und Coste della Sesia zuhause. Diese außergewöhnlichen Gegenden sind bis heute das Herz der Weinproduktion der Familie Sella, die für Geschmack, Qualität, Eleganz und Tradition des steht.

| | |
|---|---|
| **Gründungsjahr** | 1671 |
| **Anzahl der Mitarbeiter** | 8 |
| **Rebsortenspiegel** | Riesling, Erbaluce, Nebbiolo, Vespolina, Croatina |

 

Tenute Sella | Via IV Novembre, 130 |13853 Lessona (Biella)