

## 2017 Bramaterra DOC

Tenute Sella | Piemont

Die Reben für diesen Bramaterra von Tenute Sella wachsen in den Gemeinden Villa del Bosco und Brusnengo auf 300 bis 350 Metern Höhe. Die Lagen sind südwestlich ausgerichtet. Der Boden besteht aus porphyhaltigem Sand vulkanischen Ursprungs mit saurem pH-Wert. Die Rebstöcke sind im Schnitt 48 Jahre alt. Es werden 70% Nebbiolo, 20% Croatina und 10% Vespolina angebaut. Die Lese erfolgt zwischen Mitte September und Mitte Oktober. Die Trauben werden gekühlt und entrappt. Es folgt eine klassische Maischegärung im Edelstahltank mit Remontage und Délestage. Die Mazeration dauert im Schnitt 24 Tage. Die malolaktische Gärung läuft parallel zur alkoholischen Gärung. Der Ausbau erfolgt über 24 Monate in großen französischen Holzfässern und Barriques mit mittlerer Toastung.

Der Bramaterra zeigt Aromen von roten Früchten, Eisen, Erde und leicht rauchigen Noten. Am Gaumen ist er strukturiert mit feinem Tannin, lebendiger Säure und mineralischem Kern. Die Vespolina bringt eine würzige Nuance, Croatina ergänzt mit Fülle und dunkler Frucht. Der Abgang ist endet klar und lang, mit einer typischen Salzigkeit im Nachhall.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	rubinrot
<b>Duft</b>	schwarze Kirschen, Eisen, nasse Erde
<b>Geschmack</b>	markantes Tannin, reichhaltig, strukturiert

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique, Edelstahl, großes Holzfass
<b>Trinkreife</b>	2025-2037
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

Pilzgerichte, Geschmortes, Trüffel

### 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.

<b>Gründungsjahr</b>	1671
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	8
<b>Rebsortenspiegel</b>	Riesling, Erbaluce, Nebbiolo, Vespolina, Croatina

&nbsp;

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