2017 San Sebastiano Lessona DOC

Tenute Sella | Piemont



San Sebastiano allo Zoppo ist der große, klassische Lessona-Cru von Tenute Sella. Ein hochfeiner Nebbiolo mit Vespolina-Anteil, gewachsen auf einer historischen Einzellage, die seit 1436 mit Reben bepflanzt ist. Die Reben sind im Schnitt rund 75 Jahre alt und stehen auf einer nach Südwesten ausgerichteten Hügelkuppe auf etwa 330 Metern Höhe, deren stark saure, gelb-orangefarbene, pliiozäne Meersande für die berühmte, salzig-mineralische Eleganz Lessonas verantwortlich sind.
Im Weinberg werden Nebbiolo (90%) und Vespolina (10%) sorgfältig selektioniert und in der ersten Oktoberhälfte gelesen, die Trauben anschließend gekühlt und entrappt, bevor sie in Edelstahltanks mit Remontagen und Delestage vergären. Auf die lange Maischezeit von etwa 45 Tagen folgt eine malolaktische Gärung, die bereits während der alkoholischen Gärung einsetzt und dem San Sebastiano allo Zoppo besondere Harmonie verleiht.
Danach reift San Sebastiano etwa 36 Monate in französischen Eichenfässern mittlerer Toastung (große 50-hl-Fässer und Barriques), was Struktur, Finesse und subtile Würze bringt, ohne den Wein zu dominieren. Das hohe Reifepotenzial von über 30 Jahren macht ihn zu einem echten Langstreckenläufer, der mit der Zeit immer komplexer und nuancierter wird.
Im Glas zeigt er ein klares Granatrot mit lebendigen Reflexen. In der Nase verbinden sich florale Töne von Iris und getrockneten Rosenblättern mit Aromen von Himbeere, roter Johannisbeere und Sauerkirsche, dazu Noten von Unterholz, Pilzen, Kräutern und feinen Gewürzen. Am Gaumen präsentiert sich der San Sebastiano elegant und präzise mit einem feinen, doch präsenten Tanninzug, frische, kühle Säure, eine ausgeprägte salzig-mineralische Ader und ein langer, sehr klarer Nachhall, in dem rote Früchte, getrocknete Blüten, Tabak und zarte balsamische Anklänge nachhallen.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	getrocknete Sommerblumen, nasse Erde, Walderdbeeren
Geschmack	ausdrucksstark, engmaschiges Tannin, strukturiert

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2056
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

rosa gebratener Entenbrust, Lammrücken in Kräuterkruste oder Kalb mit Trüffel

Auszeichnungen

93 Punkte Top of the Piedmont | Jahrgang 2017
93 Punkte Top of the Piedmont | Jahrgang 2018

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)