

2020 Casteltorto Coste della Sesia Rosso DOC

Tenute Sella | Piemont

Der Casteltorto von Tenute Sella ist der moderne Blick auf einen traditionellen Alto-Piemonte-Wein: saftig, zugänglich und doch mit der typischen Strenge und Tiefe der vulkanischen Böden von Bramaterra. Die Cuvée aus Nebbiolo (60%), Croatina (35%) und Vespolina (5%) stammt von etwa 15 Jahre alten Reben rund um Villa del Bosco auf 300 Metern Höhe, in südost- bis südwestexponierten Hanglagen. Die Böden bestehen aus stark sauren, rotbraunen, porphyrischen Vulkan-Sanden, die den Weinen Spannung, Frische und einen deutlich mineralischen Charakter verleihen.



Nach der Lese Anfang Oktober werden die Trauben entrappt, vorsichtig angequetscht und klassisch in Edelstahltanks vergoren, mit regelmäßigen Remontagen und Delestage, um Farbe, Struktur und aromatische Tiefe schonend zu extrahieren. Die Maischegärung dauert im Schnitt 21 Tage, anschließend erfolgt die malolaktische Gärung im folgenden Frühjahr im Holz, bevor der Wein rund 14 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche reift. Ein Ausbau, der Struktur gibt, ohne den Wein mit Holznoten zu überladen. Der Casteltorto besitzt ein hohes Reifepotenzial von über 15 Jahren und entwickelt mit der Zeit zusätzliche Komplexität und tertiäre Noten.

Im Glas zeigt er sich in einem transparenten, leicht ziegelroten Rubinrot, wie man ihn von elegantem Nebbiolo kennt. In der Nase verbinden sich dunkle Gewürze, gepresste Rosen, Veilchen und rote Früchte mit Noten von nassen Steinen, Tabak, einem Hauch Orangenschale und zarter Kräuterwürze. Am Gaumen wirkt der Casteltorto lebendig und linear, mit frischer, kühler Säure, präsenten, aber feinkörnigen Tanninen und einer saftigen Frucht. Der Casteltorto bleibt dabei stets balanciert zwischen Trinkfreude und Ernsthaftigkeit.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	dunkle Waldbeeren, getrocknete Rosen, Veilchen
Geschmack	anhaltendend, frische Säure, saftige Struktur

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2026-2040
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Pilzgerichte, Kurzgebratenes, Gegrilltes

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)

