

## 2024 Orbello Nebbiolo Coste della Sesia DOC

Tenute Sella | Piemont

Der Orbello von Tenute Sella ist ein junger, vielseitiger Nebbiolo mit lebendiger Struktur, fruchtigen Aromen und angenehmer Würze. Er besteht zu 100 % aus Nebbiolo und wurde erstmals 1980 produziert. Das Anbaugebiet liegt im Alto Piemonte, in den Weinbergen der Gemeinden Villa del Bosco, Brusnengo und Lessona. Die Reben sind durchschnittlich 45 Jahre alt und wachsen auf hügeligem Terrain mit Südwest- und Südostexposition in Höhen zwischen 270 und 350 Metern. Die Böden aus säurehaltigem Kaolinton verleihen dem Wein seine charakteristische Mineralität.

Die Trauben werden bei Tenute Sella Anfang Oktober gelesen und schonend gekühlt. Nach der Entrappung erfolgt die Gärung in Edelstahltanks mit einer Maischestandzeit von etwa 20 Tagen, während der die malolaktische Gärung für Weichheit sorgt. Der Orbello reift anschließend sechs Monate in französischen Eichenfässern mittlerer Röstung, was ihm eine Lagerfähigkeit von über zehn Jahren verleiht.

Der 2024 Orbello Nebbiolo Coste della Sesia DOC zeigt ein klares, helles Rubinrot, duftet nach saftigen roten Beeren, feinen Blüten und würzigen Noten und präsentiert sich am Gaumen elegant, frisch, mineralisch und saftig mit seidigen Tanninen und animierendem Trinkfluss. Ein vielseitiger, langlebiger Nebbiolo, der sowohl solo als auch zum Essen begeistert.



### Sensorik

|                  |                                      |
|------------------|--------------------------------------|
| <b>Farbe</b>     | granatrot                            |
| <b>Duft</b>      | feuchtes Laub, Veilchen, Walderbeere |
| <b>Geschmack</b> | komplex, anhaltend, frische Säure    |

### Wissenswertes

|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| <b>Ausbau</b>          | Barrique, Edelstahl, großes Holzfass |
| <b>Trinkreife</b>      | 2025-2032                            |
| <b>Trinktemperatur</b> | 12-16°C                              |

### Speiseempfehlung

Pilzgerichte, Kurzgebratenes, mittelharter Käse

### 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)