Insubrico Spumante Bianco Metodo Classico Pas Dose

Tenute Sella | Piemont



Die Trauben für den Insubrico von Tenute Sella stammen aus dem Alto Piemonte, aus den Lagen Bramaterra, Lessona und Coste della Sesia an der geologisch einzigartigen „dorsale Insubrica“, einer Verwerfungslinie, die Nord- und Südalpen trennt. Die Reben sind im Schnitt etwa 45 Jahre alt und liegen auf 270–350 Metern, mit Südost- bis Südwest-Exposition, ideal, um die kühle, alpine Frische mit guter Reife zu verbinden. Der Boden ist vulkanischem Ursprungs, sehr säurebetont, mit pliiozänen Sanden und kaolinischer Tonerde; dieses karge, saure Terroir ist typisch für den „Supervulkan“ des Sesia und bringt extrem feine, salzig-mineralische Nebbiolo-Weine hervor.

Nach sorgfältiger Handlese werden die Nebbiolo-Trauben entrappt und schonend gepresst, damit nur der feinste Most in den Wein gelangt. Nach einer schonenden Klärung gärt der Most kühl im Edelstahltank, sodass die feinen Fruchtnoten und der klare Charakter des Nebbiolo erhalten bleiben. Anschließend folgt die zweite Gärung in der Flasche nach klassischer Methode, mit ausgewählten Hefen und einer langen Reife von rund 32 Monaten auf der Hefe, die für Druck, Cremigkeit und komplexe Hefenoten sorgt. Der Insubrico wird als „Metodo Classico Pas Dosé“ ausgebaut, also ohne Dosage, was einen kompromisslos trockenen, sehr klaren und terroirgeprägten Stil ergibt. Im Glas zeigt er eine helle, strohgelbe Farbe mit zarten kupfernen Reflexen und einer feinen, lang anhaltenden Perlage. In der Nase wirken Zitrusfrüchte, grüne Äpfel, weiße Blüten und mineralische, leicht rauchige Noten sehr präzise und elegant, begleitet von einem Hauch Brioche und Gebäck. Am Gaumen ist der Wein knochentrocken, straff und lebendig, mit vibrierender Säure, ausgeprägter Mineralität und einem langen, sauberen Finale, in dem Zitrus, Kreide und ein feiner, leicht herber Zesten-Ton für zusätzliche Spannung sorgen.

Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Brioche, grüner Apfel, Zitrusfrüchte
Geschmack	komplex, anhaltendend, frische Säure

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinkreife	2026-2030

Trinktemperatur 6-9°C

Speiseempfehlung

Austern, Crudo vom Fisch, leichte Vorspeisen

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)