

## SEBINO ROSSO IGT SELLA



**DENOMINAZIONE.** Sebino rosso Igt

**ZONA DI PRODUZIONE:** Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà situati in località Sella di Monticelli Brusati.

**UVE:** 35% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 20% Merlot, 20% Barbera e 10 % Nebbiolo.

**RESA PER ETTARO:** 90/100 Q.li/Ha.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4.000-5.000 piante/ha a cordone speronato.

**CONDUZIONE DEL VIGNETO:** Inerbimento controllato con concimazione organica ogni 3-4 anni; lotta biologica ad insetti e crittogame.

**CARATTERISTICHE DEL TERRENO:** Collinare e pedo-collinare. Esposizione a Sud Sud-Est. Terreno prevalentemente argilloso, profondo, ricco di minerali e di acqua.

**VENDEMMIA:** Autunnale per esaltare la formazione degli zuccheri e degli aromi varietali. Vendemmia manuale e in cassetta, con cernita delle uve sulla vite.

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura e ammostatura in recipienti di acciaio. Fermentazione e macerazione con le bucce per periodi variabili a seconda del vitigno.

**AFFINAMENTO:** In botti di Rovere di Slavonia di grandi dimensioni e in barrique per 8-10 mesi.

**PERIODO OTTIMALE DI BEVA:** Fino a 5 anni dalla messa in vendita e oltre.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Al naso si percepiscono gradevoli note di piccoli frutti rossi e spezie. Al palato buona struttura, piacevole morbidezza e persistenza.

**ABBINAMENTI:** Ottimo abbinamento con salumi, secondi piatti a base di carne e formaggi di media stagionatura

