

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 crittogramme.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: Collinare e pedocollinare. 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



Alser Vini