



SELLA COLLEZIONE

SEBINO IGT
SELLA - ROSSO

I.G.T.

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. Imbottigliamento dopo oltre 3 anni dalla vendemmia.

DISPONIBILE NELLE VERSIONI

Bottiglia 0,75 l.

PERIODO OTTIMALE DI BEVA

Dopo 5 anni dall'imbottigliamento

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Al naso si percepiscono gradevoli note di piccoli frutti rossi e spezie. Al palato buona struttura, piacevole morbidezza e persistenza. Ottimo abbinamento con salumi, secondi piatti a base di carne e formaggi di media stagionatura.

VILLA FRANCIACORTA

Via Villa, 2 - 25040 Monticelli Brusati (BS) - T. +39 030.652329 | F. +39 030.6852305 - info@villafranciacorta.it
www.villafranciacorta.it - f villa.franciacorta @CantinaVilla



SELLA COLLEZIONE

**SEBINO IGT
SELLA - RED WINE**

**I.G.T.
PRODUCTION ZONE**

Franciacorta (Brescia), from proprietary vineyards located in Provaglio d'Iseo, Gussago and Monticelli Brusati.

BLEND

35% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 20% Merlot, 20% Barbera, 10% Nebbiolo.

YIELD PER HECTARE

90/100 Quintals / Ha.

PLANTING DENSITY

4.000 / 5.000 vines per hectare, trained to the spurred cordon system.

VINEYARD MANAGEMENT

Complete, sown ground cover. Natural, organic fertilization. Biological pest control.

TERRAIN CHARACTERISTICS

Hillsides and hill bases with south-southwest exposures. Thick, richly mineral, primarily clayey soils with good moisture supply.

HARVEST

In Autumn, to maximize sugar contents and varietal aromas. The harvest is done by hand, with selection of the grapes on the vines.

VINIFICATION

Destemming and pressing in steel tanks. Fermentation and maceration on the skins for varying lengths of time, depending upon the varietal.

AGING

In large Slavonian oak casks and in barriques for 8-10 months. Bottling after over 3 years from harvest.

AVAILABLE

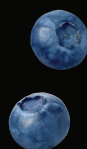
In 0.75 l bottles.

BEST DRUNK

After 5 years from bottling.

TASTING NOTES AND FOOD-WINE PAIRING

The nose reveals pleasant wild berry fruit and spicy aromas. The palate is nicely structured, with pleasant softness and persistence. Rosso Sebino IGT goes very well with cold cuts, meat-based second course dishes, and moderately aged cheese.



Via Villa, 2 - 25040 Monticelli Brusati (BS) - T. +39 030.652329 | F. +39 030.6852305 - info@villafranciacorta.it
www.villafranciacorta.it - f villa.franciacorta @CantinaVilla

VILLA FRANCIACORTA

