Sassella Riserva 2018

Der Sassella Riserva wird aus den Trauben unserer Nebbiolo-Reben in der Untergebiet Valtellina Superiore zwischen der Gemeinde Castione Andevenno und dem Gebiet westlich von Sondrio hergestellt und ist ein intensiver und robuster Rotwein.

— **WEINMARKE**
La Gatta

— **TYP**
Rotwein

— **ANBAUGEBIET**
Region: Lombardei
Provinz: Sondrio
Untergebiet: Sassella
Gemeinde: Sondrio

— **TRAUBE**
Nebbiolo

— **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**
Valtellina Superiore DOCG

— **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**
Sandiger Ton, wenig Humus und sehr durchlässig. Günstige Faktoren für Aromen und Konservierung

— **ERTRAG**
600g/m²

— **ERZIEHUNGSSYSTEM**
Guyot

— **VINIFIKATION**
Maischegärung auf den Beerenschalen für 15-17 Tage in 130 hl Edelstahltanks mit automatischen Traubenmühlen. Drei Délestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C

— **REIFUNG**
In großen und kleinen Eichenfässern für 24 Monate

— **ALKOHOLGEHALT**
13.5% Vol.

— **GESAMTSÄURE**
5,8g/l

— **RESTZUCKER**
0,5g/l

— **LAGERFÄHIGKEIT**
9/11 Jahre

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**
Rubinrot mit Tendenz zu Granat; charakteristische Noten von kleinen Früchten wie Himbeere, aber auch Veilchen und Heckenrose; am Gaumen trocken, herb, robust, mit typischen Noten von Haselnuss und Trockenpflaumen

— **FARBE**
Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot

— **PASSEND ZU**
Ideal für Erste Gänge, Fleischgerichte und Käse

— **SERVIERTEMPERATUR**
16–18°C

— **FORMAT**
75cl

TRIACCA
DALLA MIA VIGNA