



## Sassella 2018

Der Sassella aus dem luftigen und sonnigen Gebiet von Sassella, der aus unserer Nebbiolo-Rebe in kleinsten Parzellen auf reinem Felsstein entsteht, ist unser reichhaltiger, strukturierter Rotwein.

– **WEINMARKE**

La Gatta

– **TYP**

Rotwein

– **ANBAUGEBIET**

Region: Lombardei  
Provinz: Sondrio  
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**

650g/m<sup>2</sup>

– **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Valtellinischer Bogen

– **VINIFIKATION**

Maischegärung auf den Beerenschalen für 12–15 Tage in 130 hl Edelstahltanks mit automatischen Traubenmühlen. Drei Délestage bei kontrollierter Temperatur von 27°C

– **REIFUNG**

In Eichenfässern für mindestens 12 Monate

– **ALKOHOLGEHALT**

13% Vol.

– **GESAMTSÄURE**

5,6g/l

– **RESTZUCKER**

1,1g/l

– **LAGERFÄHIGKEIT**

6/8 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, recht tanninhaltig, kräftig, mit typischen Noten von Haselnuss und Trockenpflaumen

– **FARBE**

Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot

– **PASSEND ZU**

Ideal zu Pasta und erste Gänge, Fleisch und Käse

– **SERVIERTEMPERATUR**

14–16°C

– **FORMAT**

75cl