



## Sassella 2020

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

5,5g/l

### – RESTZUCKER

<0,5g/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

### – PASSEND ZU

Ideal zu Pasta und erste Gänge, Fleisch und Käse

### – SERVIERTEMPERATUR

14–16°C

### – FORMAT

75cl

