



Sassella 2018

Nato dal nostro vitigno di Nebbiolo, posizionato nella zona ventilata e soleggiata della Sassella, con i suoi minuscoli appezzamenti articolati su roccia pura, Sassella è il nostro rosso ricco e strutturato.

— **MARCHIO**

La Gatta

— **TIPOLOGIA**

Vino rosso

— **ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Lombardia
Provincia: Sondrio
Comune: Sondrio

— **UVAGGIO**

Nebbiolo

— **DENOMINAZIONE**

Valtellina Superiore DOCG

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione

— **RESA**

650g/m²

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Archetto valtellino

— **VINIFICAZIONE**

Macerazione sulle bucce per 12-15 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C

— **AFFINAMENTO**

Ottenuto in botti di rovere per un minimo di 12 mesi

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

13% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

5,6g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

1,1g/l

— **LONGEVITÀ**

6/8 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Rosso rubino tendente al granata; caratteristici sentori di piccoli frutti come il lampone, ma anche di viola e rosa canina; al palato asciutto, austero, giustamente tannico, robusto, con tipici sentori di nocciola e prugne secche

— **COLORE**

Rosso rubino con propensione al granato

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale per pasta e primi piatti, carni e formaggi

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

14-16°C

— **FORMATO**

75cl