

Sassella Riserva 2018

Nato dalle uve dei nostri vitigni di Nebbiolo, nella sottozona del Valtellina Superiore tra il Comune di Castione Andevenno e il territorio ad ovest di Sondrio, il Sassella Riserva è il nostro rosso intenso e robusto.

- MARCHIO

La Gatta

- TIPOLOGIA

Vino rosso

ZONA DI PRODUZIONE

Regione: Lombardia Provincia: Sondrio Sottozona: Sassella 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

600g/m²

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

- VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per 15-17 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 29°C

AFFINAMENTO

Ottenuto in grandi e piccole botti di rovere per 24 mesi

- GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% vol

ACIDITÀ TOTALE

5,8g/I

ZUCCHERO RESIDUO

0,5g/I

LONGEVITÀ

9/11 anni

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino tendente al granata; caratteristici sentori di piccoli frutti come il lampone, ma anche floreali come la viola e la rosa canina; al palato asciutto, austero, robusto, con tipici sentori di nocciola e prugna secca

- ABBINAMENTI

Compagno ideale di primi piatti, carni e formaggi

- TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

- FORMATO

75cl

Premi e riconoscimenti

JAMES SUCKLING

90 punti



