



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/l

— ZUCCHERO RESIDUO

0,5g/l

— 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

— COLORE

Rosso rubino con propensione al granato

— ABBINAMENTI

Compagno ideale di primi piatti, carni e formaggi

— TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

— FORMATO

75cl