



## Sassella Riserva 2019

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 D.O.C.G.

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

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

— **RESA**

600g/m<sup>2</sup>

— **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**

6,04g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

0,6g/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

