



## Sassella Riserva 2018

Der Sassella Riserva wird aus den Trauben unserer Nebbiolo-Reben in der Untergebiet Valtellina Superiore zwischen der Gemeinde Castione Andevenno und dem Gebiet westlich von Sondrio hergestellt und ist ein intensiver und robuster Rotwein.

– **WEINMARKE**

La Gatta

– **TYP**

Rotwein

– **ANBAUGEBIET**

Region: Lombardei  
Provinz: Sondrio  
Untergebiet: Sassella  
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**

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

– **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Guyot

– **VINIFIKATION**

Maischegärung auf den Beerenschalen für 15–17 Tage in 130 hl Edelstahltanks mit automatischen Traubenmühlen. Drei Délestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C

– **REIFUNG**

In großen und kleinen Eichenfässern für 24 Monate

– **ALKOHOLGEHALT**

13,5% Vol.

– **GESAMTSÄURE**

5,8g/l

– **RESTZUCKER**

0,5g/l

– **LAGERFÄHIGKEIT**

9/11 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, robust, mit typischen Noten von Haselnuss und Trockenpflaumen

– **PASSEND ZU**

Ideal für Erste Gänge, Fleischgerichte und Käse

– **SERVIERTEMPERATUR**

16–18°C

– **FORMAT**

75cl

### Prämien und Auszeichnungen

– **JAMES SUCKLING 90**  
90 punkte