

SASSELLA VALTELLINA SUPERIORE DOCG

La sottozona Sassella (dal latino sasso, rupe), dove sorge una caratteristica chiesetta mariana, va da Castione Andevenno a Sondrio e comprende circa 130 ettari di vigneti coltivati su terreni di roccia granitica sfaldata, con sabbia e limo.

Le uve:	100% nebbiolo-chiavennasca
Il vigneto	vigne allevate a Guyot speronato (archetto valtellino) sulle terrazze lungo le pendici delle Alpi Retiche, subito ad ovest di Sondrio
La vinificazione e affinamento:	uve raccolte a mano; pigiatura soffice; vinificazione "in rosso" con due settimane di macerazione. Maturazione per due anni in rovere, seguita da otto mesi di affinamento in vetro.
Il vino:	colore rubino con riflessi granata; ampio profumo di confettura di amarene, rosa di macchia e spezie (cannella, vaniglia); sapore secco, pieno, caldo, molto armonico, con gradevole fondo di mandorla tostata.
Dati analitici:	alcol 13 %; acidità totale 5,7 g/l; zuccheri 0,8 g/l; estratto 28 g/l
Abbinamento:	carni rosse; formaggi stagionati.
Temperatura di servizio:	18-20°C

