

# 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.

<b>Le uve:</b>	<b>100% nebbiolo-chiavennasca</b>
<b>Il vigneto</b>	vigne allevate a Guyot speronato (archetto valtellinese) sulle terrazze lungo le pendici delle Alpi Retiche, subito ad ovest di Sondrio
<b>La vinificazione e affinamento:</b>	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.
<b>Il vino:</b>	colore rubino con riflessi granata; ampio profumo i confettura di amarene, rosa di macchia e spezie(cannella, vaniglia); sapore secco, pieno, caldo, molto armonico, con gradevole fondo di mandorla tostata.
<b>Dati analitici:</b>	alcol 13 %; acidità totale 5,7 g/l; zuccheri 0,8 g/l; estratto 28 g /l
<b>Abbinamento:</b>	carni rosse; formaggi stagionati.
<b>Temperatura di servizio:</b>	18-20°C

