

**VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.
SASSELLA**



Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola e Rossola allevati a guyot modificato ad archetto valtellinese.

Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola and Rossola cultivated with modified Valtellina arch.



Vigneti coltivati nelle zone di produzione del Valtellina Superiore Sassella DOCG nei comuni di Sondrio e Castione Andevenno in terreni franco-sabbiosi, permeabili e moderatamente profondi.

Vineyards cultivated in the production areas of Valtellina Superiore Sassella DOCG: Sondrio and Castione Andevenno in predominantly sandy, permeable and moderately deep soils.



300-400 m s.l.m.

300-400 m a.s.l.



80 ql/ha



Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni.

Affinamento minimo di 12 mesi in botti di rovere di media capacità.

Per disposizione del disciplinare di produzione l'affinamento complessivo deve essere di 24 mesi di cui 12 in botti di rovere.

Maceration on the skins for about 10 days. Aging for a minimum of 12 months in medium-sized oak barrels. Total aging of 24 months, 12 of which in oak barrels.



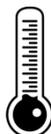
Rosso rubino brillante. Profumo intenso caratterizzato dal perfetto connubio tra note fruttate e floreali. Dal sorso vibrante e con un tannino ben bilanciato dalle morbidezze.

Brilliant ruby red. Intense aroma in which the perfect combination of fruity and floral notes is created. Wine with a full and intense sip and velvety tannins.



Piatti tipici valtellinesi, carni bianche e rosse.

Typical Valtellina dishes, white and red meats.



16-18 °C in ampio calice

16-18 °C in a balloon glass



0,375 L • 0,75 L • 1,5 L • 3 L

