

LE COPPELLE

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

Vino ottenuto da viti di oltre 60 anni e in parte da vigne impiantate recentemente. Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 8 giorni. Per disposizione del disciplinare di produzione l'affinamento minimo deve essere di 24 mesi di cui 12 in botti di rovere.

Wine obtained from vineyards over 60 years old cultivated and partly from recently planted vineyards. Macerations on the skins for 8 days. Minimum aging of 24 months, 12 of which in small oak barrels.



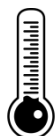
Rosso rubino brillante. Intenso e fine al naso, con note floreali, fruttate e speziate. Sapidità e tannini eleganti sono la base di un sorso piacevole e lungo.

Brilliant ruby red. Intense and fine on the nose, with floral, fruity and spicy notes. Flavor and elegant tannins are the basis of a pleasant and long sip.



Formaggi valtellinesi, bresaola, primi piatti, carni bianche e rosse.

Valtellina cheeses, bresaola, first courses, white and red meats.



16-18 °C in ampio calice

16-18 °C in a balloon glass



0,75 L

