



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

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.

Per disposizione del disciplinare di produzione deve maturare per almeno 24 mesi di cui 12 in botti di rovere.

Fermentation with maceration on the skins for about 10 days.

According to the production regulations, it must mature for at least 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.



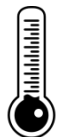
Piatti tipici valtellinesi, carni bianche e rosse.

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

