

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G. SASSELLA LE COPPELLE



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. 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 vines over 60 years old. Fermentation with maceration on the skins for about 8 days. According to the production regulations, the minimum aging must be 24 months, 12 of which in oak barrels.

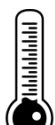


Rosso rubino brillante. Intenso e fine al naso, con note floreali, fruttate e speziate. Sapidità e tannini eleganti sono la base di un sorso piacevole e lungo.

Brilliant ruby red. Intense and fine on the nose, with floral, fruity and spicy notes. Flavour 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

