



VITI CULTORI - VINI CULTORI®

## VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G. SASSELLA RISERVA LA PRIORA



Nebbiolo (Chiavennasca) allevato a guyot modificato ad archetto valtellino.

*Nebbiolo (Chiavennasca) cultivated with modified Valtellina arch.*



Vigneti coltivati nelle zone di produzione del Valtellina Superiore Sassella D.O.C.G. 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 D.O.C.G.: 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.

Invecchiamento minimo di 12 mesi in piccole botti di rovere. Il periodo di affinamento totale per disposizione del disciplinare di produzione deve essere di almeno 36 mesi.



*Fermentation with maceration on the skins for about 10 days. Minimum aging of 12 months in small oak barrels. The total aging period according to the provisions of the production specification must be at least 36 months.*

Rosso rubino con riflessi granati. Profumo fine ed intenso che richiama fiori rossi essiccati e confettura di frutta affiancate da note balsamiche. Secco, caldo di buona morbidezza e dalla trama tannica ben integrata. Vino prodotto solo nelle annate migliori.

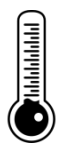


*Ruby red with garnet hues. Fine and intense aroma that recalls dried red flowers fruit jam and balsamic notes. Dry, warm with good softness and well-integrated tannic texture. Wine produced only in the best years.*



Piatti tipici valtellini, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

*Typical Valtellina dishes, red meats, game and aged cheeses.*



18-20 °C in ampio calice

*18-20 °C in a balloon glass*



0,75 L

