

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



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

Nebbiolo (Chiavennasca) 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.

Invecchiamento minimo di 12 mesi in botti di rovere di media capacità. Per disposizione del disciplinare di produzione può essere commercializzato non prima di 36 mesi.



Fermentation with maceration on the skins for about 10 days.

Minimum aging of 12 months in medium-capacity oak barrels. By provision of the production specification, it can be marketed no earlier than 36 months



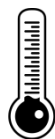
Rosso rubino con riflesso granato. Al naso intenso e complesso in cui emergono fiori essiccati, frutti di bosco maturi e note balsamiche. Il sorso è raffinato per un finale appagante e persistente. Vino prodotto solo nelle migliori annate.

Ruby red with garnet reflections. The nose is intense and complex in which dried flowers, ripe berries and balsamic notes emerge. The sip is refined for a satisfying and persistent finish. Wine produced only in the best vintages.



Piatti tipici valtellinesi, carni rosse, brasati e formaggi stagionati.

Typical Valtellina dishes, red meats, braised meat and aged cheeses.



18-20 °C in ampio calice

18-20 °C in a balloon glass



0,75 L