



RIPARO SASSELLA VALTELLINA SUPERIORE DOCG

Sassella è una delle quattro sottozone della DOCG Valtellina Superiore, Prende il nome dalla Chiesa costruita nel cuore di quest'area.

VITIGNO

100% Nebbiolo-Chiavennasca.

TERROIR

Vigne con esposizione a sud, situate nella sottozona del Valtellina Superiore DOCG Sassella. Terrazzamenti a 400-500 metri s.l.m. Il terreno franco-sabbioso, poco profondo e di scarsa fertilità, è sostenuto da muretti a secco.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot modificato ad archetto.

VENDEMMIA

Ottobre, le uve vengono raccolte unicamente a mano.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono vinificate "in rosso", con speciali fermentini a temperatura controllata. La macerazione dura 8 giorni. L'affinamento ha inizio a dicembre, dopo una sosta in acciaio. Il vino matura per 24 mesi in botti di rovere da 35, 50 e 80hl.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore granato brillante.



Profumo complesso, con suadente fragranza di confettura di lampone e con ricordi di rosa di macchia e amarena matura.



Sapore pieno, morbido ma ben sostenuto, con una buona sapidità e di grande eleganza e armonia, con piacevole fondo di prugna essiccata e di spezie a lungo persistente.

GRADAZIONE 13%

CONSERVAZIONE OTTIMALE 3/5 anni al buio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Agnello, capretto, cacciagione, arrostiti di carne rossa, formaggi stagionati (Bitto).



375 ml



750 ml



1.500 ml
Magnum