

Vigna in Vino



RUPESTRE

Sassella D.O.C.G.

Annata:
2021

Vitigno:
nebbiolo 100%

Età media del vigneto:
65 anni

Zona di produzione:
Italia – Valtellina
Castione Andevenno SO
400/500 m.s.l.m.

Lavorazione vigneto:
interamente manuale
nessun diserbo

Raccolta:
da metà ottobre
in cassetta, monostrato

Vinificazione:
9 giorni a contatto con le bucce
ad una temperatura di 28° C
lieviti indigeni
nessuna microfiltrazione
aggiunta di anidride solforosa 45mg/lt
(limite di legge max 150 mg/lt)

Affinamento:
24 mesi in botte di rovere francese
24 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica:
13.5% vol.

Note gustative:
colore rosso rubino brillante. Profumi di
petali essiccati e violette, note balsami-
che di montagna, visciole sottospirito,
Al sorso è equilibrato e di struttura, tan-
nini dolci, note di liquirizia, finale floreale.
Molto elegante e complesso.

Azienda Agricola Walter Menegola

Castione Andevenno (So) Via E. Vanoni Tel. +39 349 6945516 / +39 334 3699971 www.cantinamenegola.it info@cantinamenegola.it