



RISERVA Sassella D.O.C.G.

Annata:
2018

Vitigno:
nebbiolo 100%

Età media del vigneto:
114 anni

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

Lavorazione vigneto:
interamente manuale
nessun diserbo

Raccolta:
dal 10 ottobre
in cassetta, monostrato

Vinificazione:
15 giorni di macerazione a contatto con
le bucce ad una temperatura di 25° C
lieviti indigeni
nessuna microfiltrazione
aggiunta di anidride solforosa 46mg/lit
(limite di legge max 150 mg/lit)

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

Gradazione alcolica:
15.5% vol.

Note gustative:
colore rosso granato chiaro e brillante.
Molto complesso a livello olfattivo, note di
amarena e cioccolato, speziato di pepe
nero, balsamico, liquirizia. Sentori di more e
ginepro invogliano alla beva che si dimostra
decisa ma elegante, in cui freschezza e
trama tannica trovano il giusto equilibrio
con l'alcol e la sapidità, garantendo un
sorso lungo, di struttura ed appagante.



Azienda Agricola Walter Menegola

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

Vigneto in Vino