



RISERVA

Sassella D.O.C.G.
red wine

Annata: 2021

Vitigno: nebbiolo 100%

Età media del vigneto: 115 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/lt
(limite di legge max 150 mg/lt)

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

Gradazione alcolica: 14.5% vol.

Note gustative:
-Colore: rosso granato chiaro e brillante.
-Profumo: complesso con note di
amarena, cioccolato, pepe nero,
liquirizia, balsamico, liquirizia, more e
ginepro .
-Gusto: deciso ma elegante, con
freschezza e tannini equilibrati. Armonia
tra alcol e sapidità,
-Finale: lungo, strutturato e appagante.



Azienda Agricola Walter Menegola

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