

Vigna in Vino



RUPESTRE

Sassella D.O.C.G.
red wine

Annata: 2022

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: 14.5% vol.

Note gustative:
-Colore: rosso rubino brillante.
-Profumo: petali essiccati, violette,
note balsamiche di montagna e
visciole sottospirito.
-Gusto: equilibrato e strutturato, con
tannini dolci,, note di liquirizia
-Finale: floreale, 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