



RISERVA Sassella DOCG

Anno 2013, Rosso DOCG

Vitigno

Nebbiolo 100%

Età media vigneto

109 anni

Gradazione alcolica

14% vol

Zona di produzione

Italia - Valtellina - 400/500 m s.l.m.

Castione Andevenno (Sondrio)

Vinificazione

13 giorni di macerazione a contatto con le bucce
ad una temperatura controllata di 25°C

Affinamento

40 mesi in botti di rovere

più 36 mesi in bottiglia

Granato chiaro che già alla vista mostra una ottima personalità cromatica. Al naso conquistano le note di amarena, il tratto speziato di pepe nero, il balsamico di decotto di eucalipto in matrice boisè. Intorno di more e ginepro invogliano alla beva, che si dimostra decisa ma elegante, in cui freschezza e rama tannica trovano il giusto equilibrio con l'alcol e la sapidità, garantendo un sorso lungo, di struttura e appagante.