



# VIGNA SASSOROSSO

## VALTELLINA SUPERIORE

### DOCG

### GRUMELLO

## 2019



Vigna Sassorosso si trova su un promontorio isolato rispetto al versante della montagna che nel corso dei secoli è stato completamente eroso dal ghiaccio. I pochi centimetri di terreno costringono le radici a svilupparsi nella roccia madre dando vita ad un vino di grande eleganza.

L'annata 2019 è iniziata con una primavera piuttosto fredda con neviccate tardive che sono cadute sui germogli del Nebbiolo senza però provocare conseguenze per la pianta. Il periodo estivo è iniziato con temperature nella media ma con scarse precipitazioni. Solo nel mese di settembre le piogge sono cadute ripristinando le scorte idriche e permettendo al nebbiolo di giungere in perfetta maturazione alla vendemmia.

#### LE UVE

Nebbiolo (Chiavennasca).

#### ZONA DI PRODUZIONE

Zona Grumello "Vigna Sassorosso"

#### ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Altitudine compresa tra 350-450 metri s.l.m. con esposizione a sud e pendenza compresa tra il 50 e il 75%. Età media del vigneto tra 10 e oltre 50 anni.

#### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Il suolo poco profondo è costituito da piccole quantità di limo e sabbia e poggia su rocce metamorfiche friabili che consentono la penetrazione delle radici. Lo scisto è il risultato della trasformazione di rocce a grande profondità emerse durante la formazione delle Alpi. In particolare in questo vigneto sono presenti scisti con inclusioni ferrose dall'inconfondibile color rosso.

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e archetto valtellinese.

#### VENDEMMIA

I primi grappoli della Vigna Sassorosso sono stati raccolti manualmente l'8 di ottobre e la vendemmia si è protratta fino alla fine del mese.

#### VINIFICAZIONE

L'uva viene diraspata e pigiata. La vinificazione classica in rosso prevede rimontaggi e delestage con fermentazione tra i 25 e i 28 gradi.

#### AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica il vino affina per almeno 12 mesi in botti di rovere di media capacità ed in piccola percentuale in barrique.

Segue l'imbottigliamento ed un ulteriore affinamento di almeno sei mesi.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Il carattere della roccia madre influenza fortemente le caratteristiche del vino a partire dal colore rosso rubino brillante di grande trasparenza tendente leggermente al granato. Il profumo ricorda la piccola frutta rossa come la mora il ribes, la ciliegia ed il lampone con note floreali fresche di viola e rosa con un finale di sottobosco. In bocca la trama tannica è fitta e setosa con ingresso sapido e finale lungo. Un vino di grande verticalità e potenziale di affinamento.

#### GRADAZIONE

13,5%vol

#### CONSERVAZIONE OTTIMALE

10 anni.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti di pasta, carni bianche e rosse e formaggi di media stagionatura.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1.500 ml  
Magnum