

CLOS SAN LORENZO

VALTELLINA SUPERIORE
SASSELLA RISERVA DOCG
2018



Varietà Nebbiolo in purezza

Vigneti Clos, vigneto cinto dalle antiche mura del Convento San Lorenzo

Epoca di Vendemmia 22 e 23 ottobre

Particolarità dell'annata 2018 In Valtellina abbiamo avuto un'annata di qualità da ottima a eccezionale: le uve erano perfettamente sane e mature, condizioni che hanno dato origine a vini concentrati ed equilibrati, con un ottimo potenziale di conservazione. A una primavera fresca è seguita un'estate calda con la giusta quantità di pioggia. Durante i giorni di vendemmia del clos le temperature notturne si sono abbassate mentre le giornate erano ancora miti, questa elevata escursione termica ha fissato gli aromi sulle bucce in modo eccezionale ampliando la gamma aromatica e la sua intensità.

Vinificazione Integrale con 16 giorni di macerazione e fermentazione alcolica in legno, dove la maturazione prosegue per 18 mesi. Affinamento in bottiglia per 18 mesi.

Grado alcolico 15%

Temperatura di servizio 18° gradi

Bottiglie 5.000

Clos è una parola francese usata per denominare i vigneti circondati da mura. La vigna del Convento San Lorenzo è l'unica in provincia di Sondrio ad essere protetta da una cinta muraria in sasso. Si trova nel cuore dell'area di produzione della Sassella e gode di una vista meravigliosa sul paesaggio terrazzato circostante.

Il Clos è appartenuto per secoli alle monache, che lo ricevettero nel 1100 insieme al Castello, diventato poi Convento, dalla ricca famiglia dei Capitanei di Sondrio. Si ha notizia che già a partire dal 1400 il vino prodotto in questo clos era fonte di reddito per le monache. Dal 2005 abbiamo iniziato a coltivare il clos apportando negli anni ingenti lavori, tra cui il reimpianto delle nuove viti di Nebbiolo a girapoggio per migliorare l'esposizione al sole e agevole le pratiche di lavoro, sviluppando di anno in anno la nostra conoscenza di questo terroir unico, per esaltarne sempre di più la sua innata vocazione. Il clos è esposto a sud e beneficia della massima esposizione al sole e del vento del lago di Como, la breva, che mantiene l'ambiente naturalmente asciutto e sano.

Il terreno è molto sabbioso, composto dai detriti delle rocce antiche che risalgono all'era glaciale e ha un'ottima capacità drenante.

Nello specifico il clos ha diversi terreni:

- In alto la terra è acida e affiora la roccia
- In alto a destra la terra è più profonda e fertile, ricca di sostanze organiche
- Al centro le rocce ripide affiorano visibilmente dal terreno
- In basso il terreno è leggermente più profondo e vigoroso

Il vino del clos è elegante, intenso ed equilibrato, i tannini sono ben integrati e il finale lungo. Ha una profondità aromatica sorprendente, dominata da piccoli frutti rossi e spezie. Di grande finezza e longevità. È il vino iconico dell'azienda Convento San Lorenzo ed espressione più pura della bellezza del Nebbiolo di montagna.



CONVENTO
SAN LORENZO



La bellezza del Nebbiolo di montagna