

**“SAN LORENZO”**

***Valtellina Superiore Sassella D.O.C.G. 2011***



<b>UVE:</b>	nebbiolo 100%
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	selezione dei grappoli nel vigneto circondato dalle mura del convento di San Lorenzo, nel comune di Sondrio, nella zona di produzione del Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella
<b>ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:</b>	450 s.l.m. con esposizione sud
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO:</b>	sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	guyot
<b>DENSITA' DELL'IMPIANTO:</b>	4.000 ceppi/ha
<b>EPOCA DI VENDEMMIA:</b>	inizio raccolta 13 ottobre
<b>GRADO ALCOLICO:</b>	13,50%
<b>ACIDITA' TOTALE:</b>	5,60g/lt
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	17°C
<b>RESA HL/HA:</b>	36hl
<b>BOTTIGLIE PRODOTTE:</b>	6.000



## SCHEDA TECNICA

**Vinificazione:** Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono stati eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove è avvenuta la fermentazione alcolica con 18 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Successivamente, dopo la torchiatura il vino ha svolto la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento è proseguito per circa 16 mesi. E' successivamente affinato in bottiglia per altri 10 mesi prima della commercializzazione.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso granato scuro. Profumo composito di estrema finezza con sentori di lamponi, rosa e note speziate. Sapore asciutto e caldo, persistente ed elegante con finale di liquirizia rinfrescante, mandorla, sottolineatura di cera e al gusto conferma un vino di carattere, austero, compatto.

## Abbinamenti

Selvaggina, arrostiti di carne, cacciagione, spezzatini, salumi, brasati di manzo, stracotti, formaggi a pasta dura e stagionati.

[www.mameteprevostini.com](http://www.mameteprevostini.com) – [info@mameteprevostini.com](mailto:info@mameteprevostini.com)

