



Vendemmia 2010

SASSELLA Valtellina Superiore Docg Classici delle Sottozone

L'annata: Dopo un inverno regolare, con precipitazioni nevose abbondanti, la temperatura si è mantenuta su valori minimi. L'inizio della primavera è risultato abbastanza freddo ma dopo fine marzo le temperature si sono alzate rientrando nella norma. L'estate è stata abbastanza calda, specie nel mese di luglio. Ad agosto si sono alternate temperature fredde e calde, mentre settembre è stato piuttosto piovoso. Questo ha ridotto le rese per ettaro e costretto a una particolare attenzione e cura nella selezione delle uve.



Le uve: 95% nebbiolo-chiavennasca; 5% altre varietà locali.

Il vigneto: vigne di alcuni dei migliori crus della sottozona Sassella: Minè, Longoni e Chiesa Sassella. Le viti sono allevate a Guyot modificato ad archetto (3500 ceppi/ettaro) su terreni sassosi, magri, poco profondi e tendenti alla siccità, a una altitudine di 400-450 metri. La produzione di uva è stata di 50 q. per ettaro.

La vinificazione e l'affinamento: i grappoli, raccolti a mano ai primi di ottobre, sono stati vinificati "in rosso" con fermentini a temperatura controllata. La macerazione è durata 6 giorni; in dicembre, dopo una sosta in acciaio, il vino è maturato 25 mesi in botti di rovere francese da 35 e 52 Hl.

Il vino: il Sassella 2010 ha colore rubino scuro e vivido; profumo complesso, con suadente fragranza di confettura di lampone e con ricordi di rosa di macchia e amarena matura; sapore pieno, morbido ma ben sostenuto, con buona sapidità e di grande eleganza ed armonia, con piacevole fondo di prugna essiccata e di spezie a lungo persistente.

Dati analitici: alcol 13,30%; acidità totale 4,98g/l; pH 3,70; zuccheri 1,00g/l; estratto 27,00 g/l.

Conservazione ottimale: 5/7 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C.