



## Vendemmia 2010

### “ Sassorosso” Grumello Valtellina Superiore Docg

*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:** 100% nebbiolo – chiavennasca

**Il vigneto:** I vigneti Sassorosso, sono nel cuore della sottozona Grumello; le viti allevate a Guyot modificato ad archetto, su terrazze esposte a sud con terreno franco-sabbioso poco profondo, a 450 metri di altitudine. Resa di 60 quintali per ettaro grazie ad una attenta cernita dei grappoli più maturi.

**La vinificazione e l'affinamento:** i grappoli, raccolti a mano a inizio ottobre, sono stati vinificati tradizionalmente “in rosso” a temperatura controllata (26°C) per mezzo di irroratori automatici, con 10 giorni di macerazione e con frequenti rimontaggi (6 al giorno nel primo periodo). Il vino è rimasto in tini d'acciaio sino a dicembre. Successivamente parte del vino è passato in botti di rovere francese da 20 e 50 hl e parte in botti di rovere da 225 hl.

**Il vino:** il Grumello Sassorosso 2010 ha colore granato; il profumo, ben pronunciato ed etereo, ha una fine fragranza di fiori appassiti (rosa di macchia) e di spezie amare (chiodi di garofano, cannella); il sapore è asciutto, sapido, austero ed elegante. E' un vino di particolare finezza, con una buona rotondità che ne esalta le caratteristiche.

**Dati analitici:** alcool 13,88%; acidità totale 5,01 g/l; pH 3,57; zuccheri 1,8 g/l; estratto 27g/l.

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

**Abbinamenti gastronomici:** cacciagione, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18°C.

**Curiosità:** Sassorosso è uno dei migliori crus del Grumello (dal latino grumus: poggio, altura), la sottozona Valtellina Superiore dove sorge il Castel Grumello, trecentesco, distrutto dai Grigioni nel 1526.