

“SOMMAROVINA”
Valtellina Superiore Sassella D.O.C.G. 2011



UVE:	nebbiolo 100%
ZONA DI PRODUZIONE:	selezione dei grappoli nella vigna “Sommarovina” Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella in comune di Sondrio
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	tra i 350-450 s.l.m. con esposizione sud
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO:	4.200 ceppi/ha
EPOCA DI VENDEMMIA:	inizio raccolta 16 ottobre
GRADO ALCOLICO:	14,00%
ACIDITA' TOTALE:	5,60g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	17°C
RESA HL/HA:	40hl
BOTTIGLIE PRODOTTE:	24.000

Wine Spectator

2008 – score 90

2009 – score 91

82° Top 100 of 2013

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 16 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 15 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 – info@mameteprevostini.com

