



Azienda Agricola "La Spia"

Vigneto Sassella
Valtellina Superiore DOCG
Vendemmia 2010

Annata 2010: La temperatura media annua è stata nella norma con precipitazioni invernali scarse ma a seguire primavera ed estate sono state piovose. Le quantità di uva raccolte sono state sensibilmente inferiori alla media.



Uve: 100% Nebbiolo.

Vigneto: Valtellina Superiore DOCG sottozona Sassella.
Si tratta del vigneto di proprietà della famiglia Rigamonti in località "la spia" situato ad una altitudine variabile tra 350 e 400 m s.l.m. con esposizione a Sud/ Sud-Est.
Oltre un ettaro di "giardino terrazzato" coltivato a vite con terreni a profondità medio bassa ma molto eterogenea dovuto alla forte presenza di roccia madre affiorante. Tessitura sabbioso-limoso a basso tenore di limo e buona dotazione di sostanza organica. Sesto d'impianto di circa 4000 viti a ettaro. Vigneto d'età avanzata che ha subito negli ultimi anni un'opera di infittimento del sesto d'impianto con cloni selezionati di Nebbiolo Valtellinese localmente definito "Chiavennasca".
Resa media di 55-60 quintali per ettaro.

Vinificazione e affinamento:
la raccolta dell'uva è avvenuta unicamente a mano nel corso del mese di ottobre, in lieve ritardo sulla media delle ultime annate.
Le uve sono state vinificate tradizionalmente con vinificatori a temperatura controllata (24° - 28°C) per otto giorni. Dopo un primo passaggio in vasca d'acciaio per sei mesi, il vino nuovo è stato posto in botti di rovere francese per 30 mesi.

Il vino: colore rosso rubino, ha profumo ricco e fruttato, setoso al palato, coinvolgente ed elegante con lieve nota balsamica. Ha grandi capacità di invecchiamento.

Dati analitici: alcol 13,00%; acidità totale 5,45 g/l; pH 3,50; estratto secco totale 28,4 g/l.

Produzione: circa 5000 bottiglie.
Conservazione ottimale: 6/10 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.
Abbinamenti gastronomici: cacciagione, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18° C.