

SASSELLA RISERVA ALFIO MOZZI

Il Sassella Riserva Il Grisone è prodotto da 100% uve Nebbiolo solo nelle migliori annate.

Ha un carattere definitivo che sveglia il palato con sapori di bacche e piante erbacee con presenze di catrame, tabacco e vaniglia.

Varietà di uva: 100% Nebbiolo

Area di produzione: Castione Andevenno, Sondrio, Valtellina

Terreno: calcareo sabbioso

Vinificazione: la raccolta delle uve viene eseguita attentamente ed esclusivamente a mano; la prima fermentazione avviene in contenitori in acciaio inossidabile.

Maturazione: in botti di rovere francese da 20hl per 28 mesi più altri sei mesi per così ottenere la denominazione RISERVA

Colore: bel rosso granato

Bouquet: sottile, etereo, con sentori di vaniglia, cuoio e tabacco.

Gusto: secco, tannico, vellutato. Sentori classici e intensi di ciliegia rossa, rosa, cuoio.

Abbinamento: perfetto con carne rossa, carne brasata, selvaggina e formaggi.

Vino ideale per un'occasione speciale!

Il Sassella Riserva Il Grisone è prodotto da 100% uve Nebbiolo solo nelle migliori annate.

Ha un carattere definitivo che sveglia il palato con sapori di bacche e piante erbacee con presenze di catrame, tabacco e vaniglia.

Varietà di uva: 100% Nebbiolo

Area di produzione: Castione Andevenno, Sondrio, Valtellina

Terreno: calcareo sabbioso

Vinificazione: la raccolta delle uve viene eseguita attentamente ed esclusivamente a mano; la prima fermentazione avviene in contenitori in acciaio inossidabile.

Maturazione: in botti di rovere francese da 20hl per 28 mesi più altri sei mesi per così ottenere la denominazione RISERVA

Colore: bel rosso granato

Bouquet: sottile, etereo, con sentori di vaniglia, cuoio e tabacco.

Gusto: secco, tannico, vellutato. Sentori classici e intensi di ciliegia rossa, rosa, cuoio.

Abbinamento: perfetto con carne rossa, carne brasata, selvaggina e formaggi.