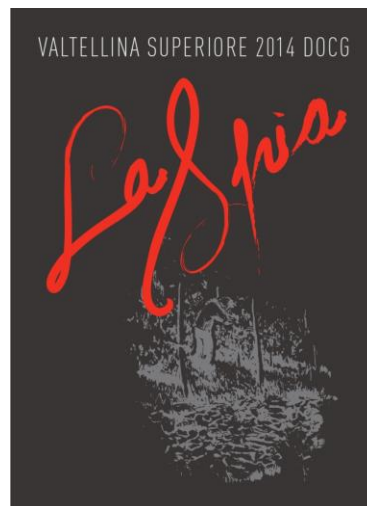


La Spia

Azienda Agricola "La Spia"
Vigneto Sassella - Valtellina Superiore DOCG - Vendemmia 2014

Annata 2014: L'annata 2014 è stata anomala: un anticipo vegetativo dovuto alle temperature alte di inizio stagione, una situazione fitosanitaria tutto sommato positiva fino ai primi di luglio grazie alle scarse precipitazioni. Poi tutto è cambiato: un mese di agosto troppo piovoso ha determinato un notevole rigonfiamento delle uve, un presunto anticipo di maturazione a inizio settembre che però non si è mantenuto nel corso di settembre e ottobre, e poi un evento di precipitazioni abbondanti a metà ottobre che ha ulteriormente compromesso la sanità dei grappoli. Complessivamente le quantità prodotte sono state inferiori alla media: dal 30 al 40% in meno. Dal punto di vista della qualità, questa non è stata del tutto compromessa perché settembre e ottobre sono stati non del tutto negativi. Quindi una vendemmia inferiore come quantità alla media delle ultime annate, una qualità come parametri di maturazione sicuramente non entusiasmante, e una sanità di tutto rispetto.



Uve: 100% Nebbiolo.

Vigneto: Valtellina Superiore DOCG situato ad una altitudine variabile tra 350 e 400 m slm con esposizione a Sud/ Sud-Est. 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. Resa media di 60 quintali per ettaro.

Vinificazione e affinamento:

La raccolta dell'uva è avvenuta unicamente a mano nel corso del mese di ottobre.

Le uve sono state vinificate tradizionalmente in fermentini tronco-conici da 10 hl di rovere francese.

Macerazione sulle bucce a cappello sommerso prolungata per circa 3 settimane.

Il vino nuovo è stato posto in botti di rovere francese da 10 e 30 hl per 38 mesi. Il vino è stato poi affinato in bottiglia per altri 12 mesi.

Il vino: Dal Colore rosso rubino vivace, all'olfatto presenta una buona concentrazione aromatica con ampie note di spezia dolce e cannella, che evolvono in frutti rossi, lamponi, fragole e ribes, terminando con lievi sentori di cuoio. In bocca è gradevole, con buoni tannini da evoluzione. Caldo ed aromatico con una punta di sapidità sul finale. Buona persistenza.

Dati analitici: Acidità totale 5.40 g/l, Estratto secco 27.3 g/l, % Vol 12.55, pH 3.56, Glicerolo 9.20 g/l

Produzione: circa 5000 bottiglie.

Conservazione ottimale: 8-10 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti: Di struttura elegante è facilmente abbinabile a ricchi antipasti e a primi elaborati.

Temperatura di servizio: 18° C.