

Sassella Vigna degli Apostoli Valtellina Superiore Docg



Nebbiolo (Chiavennasca)



Comune di Sondrio, in prossimità del santuario della Sassella
Municipality of Sondrio, near the Sassella sanctuary
Gemeinde Sondrio, in der Nähe des Heiligtums von Sassella



Sud, 300 m s.l.m.
South, 300 m a.s.l.
Süden, 300 m ü.d.M.



60 q.li/ha



In botti di rovere di 25 hl per circa 26 mesi. Sosta in acciaio di 3 mesi prima dell'imbottigliamento. L'affinamento in bottiglia avviene in cantine buie e fresche per almeno 36 mesi prima della commercializzazione.

Aged in 25 hl oak barrels for about 26 months, then racked into steel tanks for 3 months before bottling. The aging in the bottle takes place in a dark and cool cellar for at least 36 months before being placed on the market.

In 25 hl Eichenfässern für ca. 26 Monate. Verbleib für 3 Monate in Stahl vor dem Abfüllen. Die Reifung in der Flasche erfolgt mindestens 36 Monate lang in dunklen und kühlen Kellern vor der Vermarktung.



Vino ottenuto da un singolo vigneto e prodotto solo nelle annate migliori. Colore rosso rubino intenso. Profumo di ciliegie, rabarbaro con note balsamiche e di erbe alpine. Vino dotato di grande struttura ed eleganza adatto a lunghi invecchiamenti.

Wine obtained from a single vineyard and produced only in the best vintages. Intense ruby red colour. Bouquet of cherries, rhubarb with balsamic notes and hints of alpine herbs. Wine with great structure and elegance suitable for long aging.

Wein aus einem einzigen Weinberg und nur in den besten Jahrgängen produziert. Intensive rubinrote Farbe. Duft nach Kirschen, Rhabarber, mit Balsamico-Noten und einem Hauch von Alpenkräutern. Wein mit großartiger Struktur und Eleganz, geeignet für eine lange Reifung.



Carni rosse, selvaggina e primi piatti con sughi elaborati.
Red meat, game and first courses with elaborate sauces.
Rotes Fleisch, Wild und erste Gänge mit raffinierten Saucen.



16 - 18°C in capaci bicchieri che ne valorizzano il profilo aromatico.
16 - 18 °C in large glasses that enhance its aromatic profile.
16 - 18 °C in geeigneten Gläsern, die das aromatische Profil verbessern.



0,75 L
1,5 L

