



VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G. SASSELLA RISERVA



Nebbiolo (Chiavennasca) allevato a guyot modificato ad archetto valtellinese.

Nebbiolo (Chiavennasca) cultivated with modified Valtellina arch.



Vigneti coltivati nelle zone di produzione del Valtellina Superiore Sassella DOCG nei comuni di Sondrio e Castione Andevenno in terreni franco-sabbiosi, permeabili e moderatamente profondi.

Vineyards cultivated in the production areas of Valtellina Superiore Sassella DOCG: Sondrio and Castione Andevenno in predominantly sandy, permeable and moderately deep soils.



300-400 m s.l.m.

300-400 m a.s.l.



70 ql/ha

Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni.

Affinamento minimo di 12 mesi in botti di rovere di media capacità.

Per disposizione del disciplinare di produzione deve affinare almeno 36 mesi prima di essere commercializzato.

Maceration on the skins for about 10 days. Minimum aging of 12 months in medium oak barrels. According to the production disciplinary, it must age at least 36 months before being marketed.



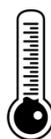
Rosso rubino con riflesso granato. Al naso intenso e complesso in cui emergono fiori essiccati, frutta rossa matura e note balsamiche. Il sorso è raffinato per un finale appagante e persistente. Vino prodotto solo nelle migliori annate.

Ruby red with garnet hues. Fine and intense on the nose where dried flowers, ripe red fruit and balsamic notes stand out. The sip is refined for a satisfying and persistent finish. Wine produced only in the best vintages.



Piatti tipici valtellinesi, carni rosse, brasati e formaggi stagionati.

Typical Valtellina dishes, red meats, braised meat and aged cheeses.



18-20 °C in ampio calice

18-20 °C in a balloon glass



0,75 L