



Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella Riserva Vendemmia 2019



VIGNETO: le uve, quasi esclusivamente di Nebbiolo Chiavennasca con una piccola parte di Rossola, provengono esclusivamente dal vigneto da noi denominato "Confeggi", posizionato nel cuore della sottozona del Valtellina Superiore Sassella in comune di Sondrio: situato sul versante retico terrazzato con perfetta esposizione a sud ed un'altitudine tra i 310 ed i 380 metri s.l.m., rappresenta il tipico "vigneto disetano" valtellinese, con una parte di giovani viti inserite nell'impianto originato con presenza di ceppi anche di 70-80 anni. È stato riconvertiti dalla tradizionale forma di allevamento (archetto valtellinese) al guyot classico con un unico capo a frutto, portante 10-12 gemme. Ciò ha permesso una riduzione controllata delle produzioni, che risultano molto inferiori rispetto a quanto permesso dal disciplinare di produzione; in tal modo vengono migliorati il colore, la struttura e la corposità del vino.

VINIFICAZIONE: i grappoli sono stati raccolti in cassette da circa 25 kg nella prima decade di ottobre, trasportati a valle tramite l'impiego dell'elicottero e immediatamente trasportati in cantina per la pigiatura, effettuata con l'allontanamento del raspo.

La fermentazione è avvenuta, grazie ai lieviti naturalmente presenti sulle uve, in una vasca di acciaio inox con permanenza sulle bucce per circa venti giorni e successiva svinatura e proseguimento fino a completo esaurimento degli zuccheri; in successione alla fermentazione alcolica è stato favorito l'immediato avvio della fermentazione malolattica, tenendo il vino ad una temperatura stabile di circa 18°C.

Lo stesso è stato poi posto a maturare per trentasei mesi in botti di rovere di media capacità e sottoposto ad un successivo passaggio in acciaio inox per ulteriori tre mesi; il periodo di affinamento è stato quindi completato con ulteriori nove mesi di riposo in bottiglia.

Resa di uva per ettaro: 65 ql.
Resa uva/vino: 60 %

Bottiglie prodotte: 2100

Caratteristiche del vino

COLORE:	rosso rubino carico
PROFUMI:	ricordano piccoli frutti di bosco, marasche mature, spezie secco, giustamente tannico, molto persistente
SAPORE:	14,0 % vol.
GRADO ALCOLICO:	5,35 g/l
ACIDITA' Tot.:	0,5 g/100 ml
ZUCCHERI:	24,0 g/l
ESTRATTO SECCO Tot.:	16-18 °C
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:	Tutti i piatti tradizionali della cucina valtellinese, carni rosse alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI:	