



Denominazione: **Valtellina Superiore D.O.C.G.
Sassella Riserva**

Uva:	Nebbiolo - Chiavennasca 100%	
Caratteristiche e curiosità:	Ottenuto esclusivamente da uve Nebbiolo, localmente denominate Chiavennasca, scrupolosamente selezionate e provenienti da vigneti storici. Alle nostre riserve dedichiamo un'attenzione del tutto particolare, dalla scelta dell'annata migliore alla coltivazione della vite, dalla vinificazione dell'uva all'invecchiamento del vino. Le tecniche culturali, in particolare potatura e concimazione, devono consentire una produzione di uva che non superi i 60 q/ha. La vendemmia viene effettuata solamente quando l'uva ha raggiunto la migliore maturazione ed il massimo accumulo di polifenoli. Per disposizione del disciplinare di produzione del "Valtellina Superiore" D.O.C.G. la qualifica di "riserva" può essere attribuita ai vini con un minimo di invecchiamento di 36 mesi, dei quali almeno 12 in botti di rovere.	
Dove lo trovi:	Ristoranti - Enotecche - Punto Vendita Aziendale	
Produttività:	~ 60 q.li/Ha con uve vendemmiate ben mature verso la fine di ottobre.	
Resa in vino:	70	
Vigneti:	Ricadenti sul versante retico da est a ovest con esposizione a sud siti all'interno della zona di produzione del Valtellina Superiore Sassella ad un'altitudine tra i 300 e i 400 m. s.l.m. nei comuni di Sondrio e Castione Andevenno. Terreno franco-sabbioso, permeabile all'acqua, moderatamente profondo.	
Vinificazione:	Fermentazione a cappello sommerso con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata.	
Affinamento:	18 mesi in botti di rovere da 35 hl, riposa poi in serbatoi di acciaio inox; prima di essere commercializzato affina in bottiglia per almeno 8 mesi.	
Caratteristiche organolettiche:	Colore rosso rubino brillante che con l'invecchiamento tende al granata. Profumo vinoso intenso con sentore di viola. Sapore piacevolmente tannico, saporito, elegante e persistente.	
Invecchiamento:	Conservato in ambiente idoneo può invecchiare per più di 10 anni.	
Abbinamenti:	Carni rosse, arrosti, stracotti, formaggi vecchio e stravecchi.	
Contenuto alcolico:	13% vol.	
Temperatura di servizio:	18° C. (mescere in ampi calici)	
Formato e annata:	0,750 litri del 2010	
Acidità totale:	~ 5,7 g/l	
Estratto:	~ 28 g/l	
Zuccheri residui:	~ 1 g/l	
Riconoscimenti:		
	Mondial des Vins Extrêmes - CERVIM	2005;1995;1990 MEDAGLIA D'ORO
	Mondial des Vins Extrêmes - CERVIM	2008;1999;1989 MEDAGLIA D'ARGENTO
	Mondial des Vins Extrêmes - CERVIM	2005;2001 MENZIONE D'ONORE
	DOUJA D'OR PREMIO	2003;1999;1989
	VITAE 3 VITI	2009
	BLIND TASTED 90/100 POINTS	2009