

SASSELLA

VALTELLINA SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

(Riconosciuta con D.M.I.P.A. del 24.06.1998)



Colore: rosso rubino che, con l'invecchiamento, evidenzia fugaci riflessi tegola.

Profumo: etereo, variegato con presenza di note persistenti che ricordano la nocciola essiccata e, meno evidente, la rosa appassita.

Gusto: inizia con una lieve tannicità, piacevole e ben aromatizzata. E' un vino di razza e corpo che si esprime con una buona varietà di sensazioni: miste di spezie, tostate e candite.

<i>Alcool:</i>	12,60 - 13,20% Vol.
<i>Acidità totale:</i>	5,20 - 5,80 g/l
<i>pH:</i>	3,40 - 3,60
<i>Estratto secco:</i>	26 - 29 g/l
<i>Temperatura di servizio:</i>	16°-18°C

Zona di origine: Comune di Castione Andevenno e nel territorio, a ovest, del Comune di Sondrio.

Le vigne della zona di produzione del "Sassella" si caratterizzano per una scarsa presenza di terra coltivabile, tant'è che le viti affondano frequentemente le radici nella viva roccia che sostiene i terrazzamenti.

Uva: "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca) per il 95% e, in piccola percentuale, da uve autoctone della Valtellina come "Pignola", "Rossola" e "Brugnola".

Vinificazione

Le uve pigiate, previa separazione del graso, passano alla fermentazione alcolica unitamente alle bucce.

La fermentazione è condotta con macerazione della vinaccia, costantemente immersa nel mosto attraverso follature e rimontaggi. La macerazione si conclude in circa 15-20 giorni e la temperatura viene controllata attorno ai 28-30 gradi per ottenere la migliore estrazione di aromi e struttura.

Seguono i travasi di illimpidimento, l'affinamento in botti di rovere per circa 2 anni e, infine, la messa in bottiglia dove si completa la fase di maturazione per altri 3 mesi.

Conservazione

Fino a 7-10 anni con bottiglia coricata in cantine fresche, buie e a temperatura costante.

Indicazioni di servizio

E' vino da accompagnare prevalentemente a carni, sia bianche che rosse.

Indicato, comunque, anche su primi piatti succulenti (polente) e formaggi di media stagionatura.