

Salis - Sassella



Sassella

Descrizione:

Ad ovest di Sondrio, fino ad includere l'intero comune di Castione Andevenno, si snodano le vigne più arroccate dell'intero territorio viticolo della Valtellina.

Qui, il vitigno Nebbiolo (che dà origine al vino "Sassella") affonda le radici direttamente nella roccia. Lo stesso nome, "Sassella", sta ad identificare un territorio sassoso con evidenti grumi di roccia.

Il vino rosso che si produce, dopo 2 anni di invecchiamento, è un D.O.C.G. con piacevole tannicità iniziale, ottima stoffa e successiva ampia gamma di sensazioni miste tra frutta rossa, spezie, frutta secca e candita.

Per nobiltà di vitigno e origine è vino capace di crescere in bottiglia per 8-12anni.

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"

Colore:

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

Profumo:

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

Gusto:

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

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.

