

# Triacca - Sassella Sup.



## Sassella Sup.

Denominazione di origine Valtellina Superiore DOCG

Zona di produzione Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio /  
Comune: Sondrio

Uvaggio: Nebbiolo

Sistema di allevamento Archetto valtellino

Composizione terreno: Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.

Contenuto alcolico: 13 Vol.%

Acidità totale 5.5 g/l

Temperatura di servizio 14-16°C

Conservazione 6-8 anni

Vinificazione:

Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C.

Affinamento: 18 mesi in botte di rovere

Note degustative Rosso rubino tendente al granata; caratteristici sentori di piccoli frutti come il lampone, ma anche di viola e rosa canina; al palato asciutto, austero, giustamente tannico, robusto, con tipici sentori di nocciola e prugne secche. Accostamenti Ottimo con la bresaola, primi piatti (Pizzoccheri), carni bianche e formaggi giovani.

Formato 75 cl

Recensioni

La zona del Sassella, degna di particolare interesse, è ripidissima, ben ventilata e molto soleggiata.

I minuscoli appezza men ti vitati sono letteralmente strappati alla roccia. Passeggiando tra queste terrazze si ha la netta sensazione di trovarsi in un ambiente del tutto particolare, quasi magico; solo così si può capire la sua denominazione. Il caldo incamerato dalla roccia durante la giornata viene ceduto al tramonto ai grappoli circostanti, che grazie a questo producono un vino ricco e strutturato. Il profumo è caratteristico con sentori di lampone, di piccoli frutti, ma anche di viola e di rosa canina; il sapore è asciutto, vellutato, robusto con possibile vena di nocciola, con fondo di liquirizia e di prugne secche.

