

ALDO RAINOLDI s.r.l.



## " SASSELLA RISERVA "

*Valtellina Superiore D.O.C.G. 2007*

Vino rosso di struttura, ottenuto unicamente nelle annate migliori dalla vinificazione di uve provenienti dalla più nota delle sottozone del Valtellina Superiore.

- UVE:** 100% Nebbiolo
- ZONA:** I comuni di Castione Andevenno e Sondrio.
- ESPOSIZIONE e ALTIMETRIA:** Sud, 250 - 450 m s.l.m.
- TIPOLOGIA DI TERRENO:** Molto roccioso, a reazione tipicamente sub-acida. Superficiale.
- VENDEMMIA:** Manuale, la prima settimana di ottobre.
- RESA:** 70 q.li/ha



### VINIFICAZIONE:

Al termine di una lenta macerazione a temperatura controllata, matura per due anni in botti di rovere di Slavonia.

L'affinamento in bottiglia avviene in cantine buie e fresche per almeno un anno prima della commercializzazione.

### CARATTERISTICHE:

Presenta caratteristiche di particolare armonia già dopo due o tre anni di affinamento. Colore rosso rubino, profumo delicato con prevalenza di note fruttate e sentori di susina. In bocca si presenta particolarmente armonico e vellutato.

### ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Carni rosse, selvaggina e formaggi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18° C.

Si consiglia l'uso di capaci bicchieri.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 24.200 bt, 260 magnum, 100 doppi magnum  
Vino prodotto unicamente nelle annate migliori.