



# SASSELLA RIS. REDEDITION

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

wine_info	
blend	100% Nebbiolo
grapes drying time	-
winemaking	grapes hand picked, hand sorted
barrel ageing	6-8 months in used french oak barriques, 30 months in chestnut casks
shelf-life	10 years
bottle size	75 and 37.5 cl
serving temp.	18-20° C

  

technical_details		vinyard_info	
alcohol % vol.	~14.0	vine training system	guyot
dry extract g/l	~32	average age of vines	~60
total acidity g/l	~5.5	average altitude m	550
total sugar g/l	<1	vine density per Ha	4500
must-to-fruit ratio %	70	grape yield kg/Ha	8000
production btls	~20000	soil	sandy, silty

Data may vary depending on the vintage.

IT

Il Nebbiolo proveniente dalla prestigiosa zona vitata della Sassella, i cui minuscoli appezzamenti ad ovest di Sondrio sono letteralmente strappati alla roccia, dà origine ad un vino di alta personalità con buone caratteristiche di corpo e di struttura.

Conservato sei mesi in barrique di rovere francese, invecchia successivamente in botti in castagno per trenta mesi, trasformandosi così in un rosso raffinato e corposo contraddistinto dalla complessa eleganza dell'uva Nebbiolo. Il profumo è intenso, con sentori di lampone, piccoli frutti e sottobosco. Preciso e sfaccettato, il Sassella accarezza il palato con un'armoniosa sinfonia di aromi. Trama tannica fine, finale assai lungo.

Si sposa con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

DE

Die Nebbiolo-Trauben wachsen in den berühmten Rebärten der Sassella westlich von Sondrio auf steilen schmalen Terrassen, die den Felsen buchstäblich abgerungen wurden. Hier gedeiht ein stolzer Wein mit ausgeprägtem Körper und grosser Persönlichkeit.

Sechs Monate reift er in französischen Eichen-Barriques und anschliessend ruht er dreissig Monate in Fässern aus Kastanienholz. So entwickelt er sich zu einem vornehmen, körperreichen Rotwein mit der komplexen Finesse der Nebbiolo-Traube. Der intensive Duft erinnert an Himbeeren und kleine Waldfrüchte. Facettenreiche Aromen schmeicheln dem Gaumen in einem harmonischen, orchestralen Zusammenspiel. Feines Tannin, besonders langer Abgang.

Er begleitet vorzugsweise rotes Fleisch, Wildgerichte und reifen Käse.

EN

The Nebbiolo from the prestigious Sassella cru, whose tiny vineyards Northwest of Sondrio are literally stolen from the stone, gives rise to a wine of great personality with good features of body and structure.

Kept six months in french oak barrels, it ages afterwards in chestnut casks for thirty months, becoming a fine and well structured red wine characterised by the complex elegance of the Nebbiolo grapes. The bouquet is intense, with notes of raspberries and wild berries. Clean and faceted, the Sassella caresses the palate with an harmonious symphony of aromas. Fine tannic structure, very long finish.

It pairs with red meat, game meat, mature cheeses.