



SASSELLA RIS. REDEDITION

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

wine_info	
blend	100% Nebbiolo
grapes drying time	-
winemaking	grapes hand picked, hand sorted
barrel ageing	in oak barriques and stainless steel tanks
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 in barrique di rovere francese e cisterne di acciaio si trasforma 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.

In französischen Eichenbarriques und Edelstahltanks ausgebaut, entwickelt er sich zu einem raffinierten, vollmundigen Rotwein, geprägt von der komplexen Eleganz 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 coming from the prestigious wine-growing area of Sassella, whose tiny plots west of Sondrio are literally torn from the rock, gives rise to a wine of great personality, with good characteristics of body and structure.

Aged in French oak barriques and stainless steel tanks, it develops into a refined and full-bodied red wine, distinguished by the complex elegance of the Nebbiolo grape. The bouquet is intense, with hints of raspberry, small berries and undergrowth. Precise and multifaceted, Sassella caresses the palate with a harmonious symphony of aromas. Fine tannic texture, very long finish.

It pairs with red meats, game and mature cheeses.