VIGNA SASSOROSSO

VALTELLINA SUPERIORE
DOCG
GRUMELLO
2020

Vigna Sassorosso si trova su un promontorio isolato rispetto al versante della montagna che nel corso dei secoli è stato completamente eroso dal ghiaccio. I pochi centimetri di terreno costringono le radici a svilupparsi nella roccia madre dando vita ad un vino di grande eleganza.
Annata 2020: l'inverno è stato nevoso e ricco di precipitazioni. La primavera secca e calda ed un inizio estate poco piovoso con temperature al di sopra della media hanno determinato un inizio invaiatura in netto anticipo (inizio luglio). L'andamento climatico fino alla seconda metà di settembre è stato caratterizzato da temperature al di sopra della media, con precipitazioni piovose molto intense. Alla fine di settembre le temperature hanno subito un brusco calo termico determinando condizioni ottimali per la maturazione del Nebbiolo.

LE UVE
Nebbiolo (Chiavennasca).

ZONA DI PRODUZIONE
Zona Grumello "Vigna Sassorosso"

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE
Altitudine compresa tra 350-450 metri s.l.m. con esposizione a sud e pendenza compresa tra il 50 e il 75%. Età media del vigneto tra 10 e oltre 50 anni.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO
Il suolo poco profondo è costituito da piccole quantità di limo e sabbia e poggia su rocce metamorfiche friabili che consentono la penetrazione delle radici. Lo scisto è il risultato della trasformazione di rocce a grande profondità emerse durante la formazione delle Alpi. In particolare in questo vigneto sono presenti scisti con inclusioni ferrose dall'inconfondibile color rosso.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Guyot e archetto valtellinese.

VENDEMMIA
I grappoli della Vigna Sassorosso sono stati raccolti manualmente dal 15 al 28 di ottobre.

VINIFICAZIONE
L'uva viene diraspata e pigiata. La vinificazione classica in rosso prevede rimontaggi e delestage con fermentazione tra i 25 e i 28 gradi.

AFFINAMENTO
Dopo la fermentazione malolattica il vino affina per almeno 12 mesi in botti di rovere di media capacità ed in piccola percentuale in barrique.
Segue l'imbottigliamento ed un ulteriore affinamento di almeno sei mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE
Il carattere della roccia madre influenza fortemente le caratteristiche del vino a partire dal colore rosso rubino brillante di grande trasparenza tendente leggermente al granato. Il profumo ricorda la piccola frutta rossa come la mora il ribes, la ciliegia ed il lampone con note floreali fresche di viola e rosa con un finale di sottobosco. In bocca la trama tannica è fitta e setosa con ingresso sapido e finale lungo. Un vino di grande verticalità e potenziale di affinamento.

GRADAZIONE
13%vol

CONSERVAZIONE OTTIMALE
10 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Primi piatti di pasta, carni bianche e rosse e formaggi di media stagionatura.

ALLERGENI: Contiene solfiti.