

# SOMMAROVINA

Valtellina Superiore Sassella D.O.C.G. 2015

**REBSORTE/N:** Nebbiolo 100%

**WEINBERGE:** Auswahl von Trauben aus dem "Sommarovina" Weinberg in der Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella Zone der Gemeinde Sondrio

**AUSRICHTUNG UND HÖHE:** südliche Ausrichtung, Cru auf 400 m üdM.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** sandig (80%), schluffig (20%), kalkarm, verwitterter Granitfels mit geringem Tonanteil

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Guyot

**STOCKDICHT:** 4.200 Rebstöcke/ha

**LESEZEITRAUM:** ab 12. Oktober

**ALKOHOLGEHALT:** 13,50 Vol.-%

**GESAMTSÄURE:** 5,60 g/l

**SERVIERTEMPERATUR:** 17 °C

**ERTRAG HL/HA:** 38 hl

**PRODUZIERTE FLASCHEN:** 14.000



## IL VIGNETO SOMMAROVINA – Cru , Sondrio, in Valtellina

Mametes erster, 1996 erworbener Weinberg. Seine Besonderheit liegt in der Lage auf einem Hügel, im Bereich des Valtellina Superiore Sassella, bestanden ist er mit Nebbiolo.



## TECHNISCHE DATEN

**Vinifikation:** beschädigte oder schimmelbefallene Beeren werden aussortiert. Nach vorsichtigem Abbeeren kommen die leicht angepressten Trauben in Edelstahl tanks, in denen sie vergären (alkoholische Fermentation), 15 Tage lang mazerieren die Schalen auf dem Most, bei einer Temperatur von 25 °C. Nach dem Pressen kommt der Wein in Holzfässer, in denen die malolaktische Gärung erfolgt. Der Wein bleibt weitere 12 Monate zum Ausbau in den Fässern, weitere 10 Monate wird er in der Flasche ausgebaut und kommt dann in den Handel.

## ORGANOLEPTISCHE DATEN

Intensives Rubinrot, tendiert zum Granatfarben. Frischer Duft mit Anklängen an frische rote Früchte, Hibiskus und Rose, getragen von einer intensiven balsamischen Würznote. Warm, anhaltend und elegant im Mund, mit einem angenehmen Finale von Lakritz und Mandel, das diesen Wein als charaktervoll, kompakt und etwas herb bestätigt.

## ZUSAMMENSTELLUNGEN

Zu kräftigen Fleischgerichten, mittlereiften Käsesorten.