

# SAN LORENZO

Valtellina Superiore Sassella D.O.C.G. 2016

**REBSORTE/N:** Nebbiolo 100%

**WEINBERGE:** Auswahl von Trauben aus dem von den antiken Mauern des Klosters San Lorenzo umgebenen Weinberg in der Gemeinde Sondrio im Produktionsgebiet des Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella.

**AUSRICHTUNG UND HÖHE:** südliche Ausrichtung, 450 m üdM

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

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Guyot

**STOCKDICHT:** 4.000 Rebstöcke /ha

**LESEZEITRAUM:** Ab 26. Oktober

**ALKOHOLGEHALT:** 13,5 Vol.%

**GESAMTSÄURE:** 5,60 g/l

**SERVIERTEMPERATUR:** 17 °C

**ERTRAG HL/HA:** 38 hl

**PRODUZIERTE FLASCHEN:** 6.200

**VERFÜGBARE FORMATE:** 0,75 – 1,5 – 3 – 5 lt



## IL VIGNETO SAN LORENZO – Clos, Sondrio

Von den antiken Mauern des San Lorenzo Klosters umschlossen, blickt dieser Weinberg auf die Stadt Sondrio. Er liegt im Bereich des Sassella und ist seit 2005 mit Nebbiolo-Rebstöcken bestanden.



## TECHNISCHE DATEN

**Vinifikation:** beschädigte oder schimmelbefallene Beeren werden aussortiert. Nach vorsichtigem Abbeeren vergären die leicht angepressten Trauben in Edelstahltanks (alkoholische Fermentation), 15 Tage lang mazerieren die Schalen dabei auf dem Most bei einer Temperatur von 25 °C. Nach dem Pressen erfolgt die malolaktische Gärung des Weins in Holzfässern, in denen er 16 Monate lang ausgebaut wird. Bevor er in den Handel kommt verweilt er nochmals 10 Monate in der Flasche. 16 Monate lang ausgebaut wird. Bevor er in den Handel kommt verweilt er nochmals 10 Monate in der Flasche.

## ORGANOLEPTISCHE DATEN

Intensives Rubinrot, das zum Granatfarben tendiert. Im Aroma werden kleine rote Früchte von würzigen und balsamischen Noten ausbalanciert. Der trockene und warme Geschmack ist anhaltend und elegant, im runden und sehr angenehmen Finale zeigt sich Trockenobst.

## ZUSAMMENSTELLUNGEN

Zu kräftigen Fleischgerichten, mittelgereiften Käsesorten.