



MARENA

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

UVE: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Valtellina Superiore Sassella nei comuni di Castione e Sondrio

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: con esposizione sud, tra i 350- 550 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.500 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: a partire dall'8 ottobre

GRADO ALCOLICO: 14%

ACIDITÀ TOTALE: 5,40 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C

RESA HL/HA: 55 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 31.000

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove è avvenuta la fermentazione alcolica con 13 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Successivamente, dopo la torchiatura il vino ha svolto la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento è proseguito per circa 12 mesi. È successivamente affinato in bottiglia per altri 8 mesi prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Profumo intenso e fine con sentori di marasca, nocciola e piccoli fruttuosi. Sapore armonico, vellutato, ma allo stesso tempo robusto.

ABBINAMENTI

Selvaggina, arrostiti di carne, cacciagione, brasati di manzo, stracotti, formaggi a pasta dura e stagionati.