



# MARENA

Valtellina Superiore Sassella D.O.C.G. 2017

**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 dal 7 ottobre

**GRADO ALCOLICO:** 14%

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,05 g/lit

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 17 °C

**RESA HL/HA:** 52 hl

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 30.000

**AVAILABLE SIZES:** 0,375-0,5-0,75-1,5 lt

## SCHEDA TECNICA

**Vinificazione:** La vendemmia viene effettuata a mano in cassette da 15 kg. 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.