

# SAN LORENZO

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

**UVE:** Nebbiolo 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** selezione dei grappoli nel vigneto circondato dalle mura del convento di San Lorenzo, nel comune di Sondrio, nella zona di produzione del Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:** con esposizione sud, 450 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:** 4.000 ceppi/ha

**PERIODO DI VENDEMMIA:** inizio raccolta 26 ottobre

**GRADO ALCOLICO:** 13,5%

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,60 g/lit

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 17 °C

**RESA HL/HA:** 38 hl

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 6.200

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,75 - 1,5 - 3 - 5 lt



## IL VIGNETO SAN LORENZO - Clos | Sondrio, in Valtellina.

Vigna racchiusa dalle antiche mura del Convento di San Lorenzo, si affaccia sulla città di Sondrio. Nella zona del Sassella, coltivata con viti di Nebbiolo dal 2005.



## 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 avviene la fermentazione alcolica con 15 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 16 mesi. Il vino infine viene affinato in bottiglia per altri 10 mesi prima della commercializzazione

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Profumo formato da piccoli frutti rossi ben bilanciati dalle note speziate e balsamiche. Sapore asciutto e caldo, persistente ed elegante con finale di frutta secca, persistente, rotondo e molto piacevole.

## ABBINAMENTI

Piatti robusti a base di carne, formaggi di media stagionatura.