

SAN LORENZO

Valtellina Superiore Sassella Docg 2017

UVE: Nebbiolo 100%

AREA DI PRODUZIONE: clos del convento San Lorenzo, nell'area di produzione del Valtellina Superiore Sassella, nel comune di Sondrio

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: a sud, a 450 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (80%), limoso (20%), con 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 17 ottobre

GRADO ALCOLICO: 14%

ACIDITÀ TOTALE: 5,45 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C

RESA HL/HA: 32 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.200

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



LA VENDEMMIA 2017 è frutto di un progetto iniziato 10 anni fa, con il rifacimento del vigneto, apportando innovazione sulla densità di impianto e nelle tecniche di potatura. Le piante ora esaltano al meglio la loro maturità. Un ulteriore abbassamento della rese e una selezione ancora più accurata dei grappoli, la fermentazione in fusti di legno sono le novità adottate dal 2017, per esprimere l'eleganza, la profondità e la complessità di questo vigneto unico.



SCHEDA TECNICA

Vendemmia: le uve, accuratamente selezionate, vengono raccolte manualmente e solo in cassetta.

Vinificazione: delicata diraspatura delle uve trasferite per gravità in fusti di legno, dove avviene la fermentazione alcolica con la macerazione delle bucce sul mosto per circa un mese. Seguono la maturazione in fusti di legno di rovere per 16 mesi e l'affinamento in bottiglia per altri 10 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso granato brillante. Profumo di piccoli frutti rossi ben equilibrati dalle note speziate e balsamiche. Sapore avvolgente, elegante e persistente, in perfetta armonia con i tannini. Vino di grande struttura, finezza e longevità.