

# SOMMAROVINA

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

**UVE:** Nebbiolo 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** area del Valtellina Superiore Sassella in località Triasso nel comune di Sondrio

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:** con esposizione sud, Cru posto a 400 s.l.m.

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

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO:** 4.200 ceppi/ha

**PERIODO DI VENDEMMIA:** inizio raccolta 16 ottobre

**GRADO ALCOLICO:** 14%

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,30 g/lit

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 17 °C

**RESA HL/HA:** 43 hl

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 15.500

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 - 5 lt



## IL VIGNETO SOMMAROVINA - Cru | Sondrio, in Valtellina.

La prima vigna di Mamete, acquistata nel 1996. La sua particolarità è che si trova su un dosso, nell'area del Valtellina Superiore Sassella, viti di Nebbiolo.



## 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 10 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 fresco con sentori di frutti rossi, ibisco e rosa supportate da un'intensa sensazione balsamica e speziata. In bocca è caldo, persistente ed elegante con finale piacevole di liquirizia e mandorla, confermandolo come un vino di carattere, austero, compatto.

## ABBINAMENTI

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