

SOMMAROVINA

Valtellina Superiore Sassella Docg 2018

UVE: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: cru nell'area del Valtellina Superiore Sassella, in località Triasso, nel comune di Sondrio

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: a sud, a 400 metri 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: 4.200 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio raccolta dal 17 ottobre

GRADO ALCOLICO: 13,5%

ACIDITÀ TOTALE: 5,55 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C

RESA HL/HA: 46 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 14.000

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 roccioso, nell'area del Valtellina Superiore Sassella. Le viti di Nebbiolo sono state reimpiantate in senso longitudinale, a giropoggio.



SCHEDA TECNICA

Vendemmia: accurata selezione dei grappoli, raccolti a mano e solo in cassetta.

Vinificazione: 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. Segue la fermentazione malolattica in fusti di rovere, dove il vino matura per 12 mesi. Affina in bottiglia per altri 10 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso, tendente al granato. Profumo fresco, minerale e con sentori di frutti rossi, in particolare la marasca. In bocca è caldo, persistente ed elegante, i tannini sono avvolgenti.