



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico





SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

## SASSELLA RISERVA 2013



<b>Denominazione di origine</b>	Valtellina Superiore DOCG
<b>Zona di produzione</b>	Regione: Lombardia; Provincia: Sondrio; Sottozona: Sassella; Comune: Sondrio
<b>Uvaggio</b>	Nebbiolo
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Resa</b>	600 g/m <sup>2</sup>
<b>Composizione terreno</b>	Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.
<b>Contenuto alcolico</b>	13.5% vol
<b>Acidità totale</b>	6.3 g/l
<b>Zucchero residuo</b>	1 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	16–18°C
<b>Longevità</b>	8/10 anni
<b>Vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce per 15-17 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 29°C.
<b>Affinamento</b>	24 mesi in grandi e piccole botti di rovere.
<b>Note degustative</b>	Rosso rubino tendente al granata; caratteristici sentori di piccoli frutti come il lampone, ma anche floreali come la viola e la rosa canina; al palato asciutto, austero, robusto, con tipici sentori di nocciola e prugna secca.
<b>Accostamenti</b>	Delizioso con primi piatti, carne e formaggi.
<b>Formati</b>	75 cl
<b>Recensioni</b>	Viniplus di Lombardia: <b>ROSA ORO</b> Gambero Rosso:  Vitae:  (Punteggio massimo 4 Viti) Cervim: <b>MEDAGLIA D'ORO</b>

La storica e forse più famosa sottozona del Valtellina Superiore si estende tra il Comune di Castione Andevenno e il territorio ad ovest di Sondrio, capoluogo di provincia (114 ettari). Una zona impervia, ma molto soleggiata, il cui nome probabilmente deriva da quello del santuario mariano omonimo che sorge sulla scenografica rupe della Sassella. Il vino Sassella Riserva nasce solo nelle migliori annate, da un'accurata selezione dei grappoli di Nebbiolo coltivati nei circa 8 ha di proprietà della nostra famiglia. Vino di grande struttura che dopo un passaggio di 24 mesi in botti di rovere si manifesta in tutta la sua eleganza e complessità. Giustamente tannico, austero e con un finale persistente e variegato.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 7013 52 · Fax 0342 704673  
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 5106 · Fax 081 846 5718

**FRATELLI TRIACCA**