



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## SASSSELLA 2014

<b>Denominazione di origine</b>	Valtellina Superiore DOCG
<b>Zona di produzione</b>	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comune: Sondrio
<b>Uvaggio</b>	Nebbiolo
<b>Sistema di allevamento</b>	Archetto valtellino
<b>Resa</b>	650 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>	12.5 vol %
<b>Acidità totale</b>	6.3 g/l
<b>Zucchero residuo</b>	1.0 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	14–16°C
<b>Buono da bersi</b>	2017 fino 2020
<b>Vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C.
<b>Affinamento</b>	12 mesi in botte di rovere
<b>Note degustative</b>	Rosso rubino tendente al granata; caratteristici sentori di piccoli frutti come il lampone, ma anche di viola e rosa canina; al palato asciutto, austero, giustamente tannico, robusto, con tipici sentori di nocciola e prugne secche.
<b>Accostamenti</b>	Ottimo con la bresaola, primi piatti (Pizzoccheri), carni bianche e formaggi giovani.
<b>Formato</b>	75 cl
<b>Recensioni</b>	The WineHunter Award: <b>ROSSO</b>

La zona del Sassella, degna di particolare interesse, è ripidissima, ben ventilata e molto soleggiata. I minuscoli appezza men ti vitati sono letteralmente strappati alla roccia. Passeggiando tra queste terrazze si ha la netta sensazione di trovarsi in un ambiente del tutto particolare, quasi magico; solo così si può capire la sua denominazione. Il caldo incamerato dalla roccia durante la giornata viene ceduto al tramonto ai grappoli circostanti, che grazie a questo producono un vino ricco e strutturato. Il profumo è caratteristico con sentori di lampone, di piccoli frutti, ma anche di viola e di rosa canina; il sapore è asciutto, vellutato, robusto con possibile vena di nocciola, con fondo di liquirizia e di prugne secche.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 701352 · Fax 0342 704673  
www.triaccia.com · info@triaccia.com

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

**FRATELLI TRIACCA**