

Sassella Valtellina Superiore Docg



Nebbiolo (Chiavennasca)



Comuni di Castione Andevenno e Sondrio
Municipalities of Castione Andevenno and Sondrio
Gemeinden Castione Andevenno und Sondrio



Sud, 290 - 630 m s.l.m.
South, 290 - 630 m a.s.l.
Süden, 290 - 630 m ü.d.M.



70 q.li/ha



In botti di rovere da 25 e 56 hl per 20 mesi circa. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi.
Affinamento in bottiglia in cantine buie e fresche per 6 mesi prima della commercializzazione.

In 25 and 56 hl oak barrels for about 20 months. Assemblage in steel tanks before bottling and left to rest for 2 months. Bottle aging in a dark and cool cellar for 6 months before being placed on the market.

In 25 und 56 hl Eichenfässern für ca. 20 Monate. Vorabfüllung in Stahltanks für ca. 2 Monate. Die Reifung in der Flasche erfolgt in dunklen und kühlen Kellern für 6 Monate vor der Vermarktung.



Colore rosso rubino. Profumo delicato con prevalenza di note minerali, ematiche, spezie e fiori appassiti. In bocca è armonico, vellutato e sapido.

Ruby red colour. Delicate bouquet with a prevalence of mineral and blood-like notes, scents of spices and dried flowers. In the mouth it is harmonious, velvety and sapid.

Rubinrote Farbe. Zartes Bouquet mit einer Prävalenz von mineralischen und Blutnoten, Andeutungen von Gewürzen und Trockenblumen. Am Gaumen ist er harmonisch, samtig und vollmundig.



Carni bianche e rosse, primi piatti con sughi elaborati, pesce in umido.
White and red meat, first courses with elaborate sauces, stewed fish.

Weißes und rotes Fleisch, erste Gänge mit raffinierten Saucen, gedünsteter Fisch.



16 - 18°C in capaci bicchieri che ne valorizzano il profilo aromatico.
16 - 18 ° C in large glasses that enhance its aromatic profile.
16 - 18 ° C in geeigneten Gläsern, die das aromatische Profil verbessern.



0,375 L
0,75 L

