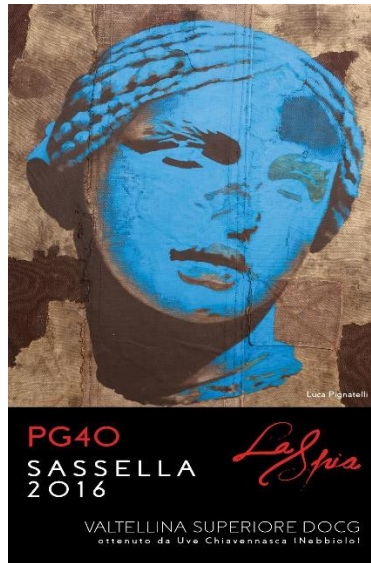


La Spia

Azienda Agricola "La Spia"

Vigneto Sassella- Valtellina Superiore DOCG- Vendemmia 2016

Annata 2016: L'annata 2016 è stata caratterizzata ad inizio estate da forti piogge che hanno reso difficoltosa la difesa sanitaria delle uve, tanto da notare in certi casi un calo produttivo. I vigneti che si sono salvati tuttavia hanno mostrato una carica produttiva importante che ha portato a un necessario dirado. L'annata è stata salvata da un fantastico Settembre e un buon ottobre, nel quale l'uva ha completato la maturazione raggiungendo un buon grado qualitativo. La Vendemmia 2016 è iniziata a metà Settembre per concludersi poi i primi di Novembre.



Uve: 100% Nebbiolo.

Vigneto: Valtellina Superiore DOCG sottozona Sassella. Si tratta del vigneto di proprietà della famiglia Rigamonti in località "La Spia" situato ad una altitudine variabile tra 350 e 400 m s.l.m. con esposizione a Sud/ Sud-Est. E' un esteso "giardino terrazzato" coltivato a vite con terreni a profondità medio bassa ma molto eterogenea dovuto alla forte presenza di roccia madre affiorante. Tessitura sabbioso-limosa a basso tenore di limo e buona dotazione di sostanza organica. Sesto d'impianto di circa 4000 viti a ettaro. Vigneto d'età avanzata che ha subito negli ultimi anni un'opera di infittimento del sesto d'impianto con cloni selezionati di Nebbiolo Valtellinese localmente definito "Chiavennasca".

Resa media di 55-60 quintali per ettaro.

Vinificazione e affinamento: La raccolta dell'uva è avvenuta unicamente a mano e in cassette nel corso del mese di ottobre. La raccolta in cassette è fondamentale per garantire l'integrità sanitaria dell'uva, in modo tale da avere dei prodotti maggiormente idonei a vinificare un vino di qualità superiore. A metà Ottobre si è avuta la pigia-diraspatura; la fermentazione alcolica e la macerazione sulle vinacce e vinaccioli, avvenuta in fermentini tronco-conici da 10 hl di rovere francese, si è protratta per 3 settimane. Il vino nuovo è stato posto in botti grandi da 5-20 hl per 30 mesi per poi essere imbottigliato e riposare per minimo 12 mesi in bottiglia prima della vendita per garantire il raggiungimento di un equilibrio ottimale.

Il vino: Colore rosso rubino carico; Inizialmente dal profumo traspare una buona vinosità, che poi sfuma in note di piccoli frutti rossi maturi, in prevalenza ciliegia e fragola. A seguire escono lievi note speziate dolci. In bocca risulta piacevole, persistente e con una buona trama tannica. Esprime anche una bella freschezza e un ottimo carattere unita a una solida struttura. Complessivamente un vino equilibrato con una alcolicità evidente ma non disgiunta dalla complessità del vino

Dati analitici: Alcol 14,20%; acidità totale 5,33 g/l; PH 3,64; estratto secco totale 30.01 g/l, Glicerolo 10.1 g/l

Produzione: circa 7000 bottiglie.

Conservazione ottimale: fino a 10 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti ricchi, carni di selvaggina, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18° C.