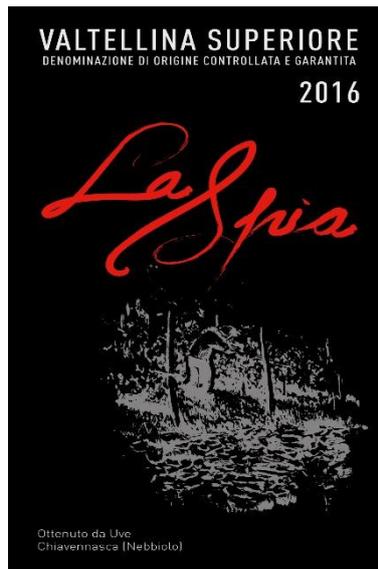


La Spia

Azienda Agricola "La Spia"

Vigneto Sassella- Valtellina Superiore DOCG - Vendemmia 2014

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 situato ad una altitudine variabile tra 350 e 400 m s.l.m. con esposizione a Sud/ Sud-Est. 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. Resa media di 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. Le uve sono state vinificate tradizionalmente in fermentini tronco-conici da 10 hl di rovere francese. Macerazione sulle bucce a cappello sommerso prolungata per oltre 3 settimane. Il vino nuovo è stato posto in botti di rovere francese da 10 e 30 hl per 30 mesi. Il vino è stato poi affinato in bottiglia per altri 12 mesi prima della vendita per garantire il raggiungimento di un equilibrio ottimale.

Il vino: Coloro rosso rubino. Il profumo rivela un vino tondo dove le note olfattive dominanti sono quelle delle spezie, spezia dolce e cannella, che evolvono in frutti rossi, lamponi, fragole e ribes. In bocca rivela una sensazione di morbidezza e pienezza, con buoni tannini da evoluzione.

Dati analitici: Acidità totale 5.75 g/l, Estratto secco 29.7 g/l, % Vol. 14.17, PH 3.56, Glicerolo 9.92 g/l

Produzione: circa 6500 bottiglie.

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

Abbinamenti: Di struttura elegante è facilmente abbinabile a ricchi antipasti e a primi elaborati.

Temperatura di servizio: 18° C.