

La Spia

La Spia SRL

Vigneto Sassella - Valtellina Superiore Sassella DOCG - Vendemmia 2017

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-limoso 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 non è stata uguale per tutta la massa. Il 75 % ha fermentato in fermentino in acciaio a temperatura controllata con frequenti delestages, per 2 settimane. Per il 25%, una massa selezionata, la fermentazione è avvenuta in fermentini tronco-conici da 10 hl di rovere francese, con macerazione a cappello sommerso e si è protratta per 4 settimane. Il vino nuovo è stato posto in botti grandi da 10 hl per oltre 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.

Dati analitici: Alcol 14,74%; acidità totale 5,23 g/l; PH 3,78; estratto secco totale 30.7 g/l, Glicerolo 9.92g/l

Produzione: circa 4500 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.

