

La Spia

La Spia SRL
Vigneto Sassella - Valtellina Superiore DOCG - Vendemmia 2017

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. La fermentazione alcolica e la macerazione sulle vinacce e vinaccioli non è stata uguale per tutta la massa. Il 65 % ha fermentato in fermentino in acciaio a temperatura controllata con frequenti delestages, per 2 settimane. Per il 35% la fermentazione è avvenuta in fermentini tronco-conici da 10 hl di rovere francese, con macerazione a cappello sommerso e si è protratta per 3 settimane. Il vino nuovo è stato posto in botti di rovere francese da 5 e 20 hl da almeno 12 a 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.

Dati analitici: Acidità totale 5.19 g/l, Estratto secco 28.4 g/l, % Vol. 14.24, PH 3.67, Glicerolo 9.74 g/l

Produzione: circa 4500 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.

