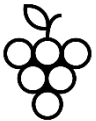


La Spia

Sassella “PG40” 2018

Docg Valtellina Superiore



100% Nebbiolo (*Chiavennasca*)



Storici vigneti di proprietà, circostanti la cantina e a pochi passi del Santuario della Sassella.



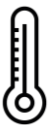
Esposizione a sud – ovest
300 - 420 m s.l.m.



Appassimento di qualche giorno delle uve prima di una macerazione lunga sulle bucce in vasche d'acciaio, seguiti da un invecchiamento di 28/30 mesi in botti in rovere da 10 HL.



Seppur nel vigneto sembra che ci sia più roccia che terra coltivabile, l'impianto in Sassella strappa alla terra tutto quello che riesce ad assorbire dal terreno regalando un olfatto molto piacevole ed elegante: i piccoli frutti rossi e una susina di montagna sono prevalenti ma non dominanti sui dolci profumi terziari di affinamento.



Temperatura di servizio:
18 ° C in calice Borgogna o in Ballon



Produzione annata 2018:
5380 bottiglie da 0,75 litri
110 magnum da 1,50 litri
15 Jéroboam da 3,00 litri



Prima annata di produzione: 2010



La Spia SRL Società Agricola
Viale B. Tirelli 70 – Castione Andevenno (SO)
www.laspia.wine – 0342 189 2250 – info@laspia.wine