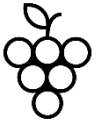


La Spia

Sassella “PG40” 2020

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
310 - 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 25 mesi in botti in rovere di dimensione variabile tra i 5 e i 20 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. Al palato è secco, con astringenza equilibrata, mentre la freschezza è sapida ed esalta la persistenza gustativa. Al naso è verticale e ampio, con note speziate di vaniglia e cannella che si fondono ad aromi di timo e salvia. Inseririmenti di lampone e fragole di bosco.



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



Produzione annata 2020:
6275 bottiglie da 0,75 litri
79 magnum da 1,50 litri



Decima edizione del Sassella, con la prima annata prodotta nel 2010!



La Spia SRL Società Agricola
Strada privata Carlo Buzzi 78, Castione Andevenno (SO)
www.laspia.wine – info@laspia.wine – 0342 189 2250 – 351 3340321