

PIETRA ANTICA

SASSELLA
VALTELLINA SUPERIORE DOCG



DENOMINAZIONE
Sassella Valtellina
Superiore DOCG.

VARIETÀ
Nebbiolo (Chiavennasca).

TIPOLOGIA
Rosso fermo.



FORMATI DISPONIBILI
0,75 L



VINIFICAZIONE
Maturazione 20 mesi in
botti di rovere da 25 e 56
hl. Assemblaggio 2 mesi in
vasche in acciaio. Affinamento
6 mesi in bottiglia.



COME SERVIRLO
Temperatura di servizio 17°
Bicchiere - Ballon
Secondi di terra, pesce affumicato
e formaggi mediamente stagionati.



DESCRIZIONE
*Colore Rosso rubino intenso
Profumo Complesso
con sentori di fiori rossi
e confettura Sapore Pieno,
rotondo ed armonico.*



ZONA DI PRODUZIONE
Valtellina Superiore DOCG a
290-630 m s.l.m.

RESA MEDIA PER ETTARO
7.000 kilogrammi di uva.



DENOMINATION
Sassella Valtellina
Superiore DOCG.

VARIETY
Nebbiolo (Chiavennasca).

TYPE
Still red



BOTTLES
0,75 L



WINEMAKING
Ripening 20 months in oak
casks from 25 to 56 hl
Assembly 2 months in steel
tanks. Aging 6 months in bottle



HOW TO SERVE IT
Service temperature: 17°
Glass - Ballon
Second courses with meat, smoked
fish and medium-aged cheeses.



DESCRIPTION
*Color Ruby red Scent Refined
with hints of red fruits in
alcohol and nuts Flavor Valvety,
harmonious and persistent*



CULTIVATION AREA
Valtellina Superiore DOCG
290-630 meters a.s.l.

AVERAGE YIELD HECTARE
7.000 kg of grapes