

PIETRA ANTICA

SASSELLA RISERVA
VALTELLINA SUPERIORE DOCG



DENOMINAZIONE

Sassella Riserva Valtellina Superiore DOCG.

VARIETÀ

Nebbiolo (Chiavennasca).

TIPOLOGIA

Rosso fermo.



FORMATI DISPONIBILI

0,75 L



VINIFICAZIONE

Maturazione 24 mesi in botti di rovere da 25 e 56 hl. Assemblaggio 2 mesi in vasche in acciaio. Affinamento 1 anno in bottiglia.



COME SERVIRLO

Temperatura di servizio 17°
Bicchieri - 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

6.000 kilogrammi di uva.