



RUPESTRE

Sassella DOCG

Anno 2013, Rosso DOCG

Vitigno

Nebbiolo 100%

Età media vigneto

65 anni

Gradazione alcolica

13,50% vol

Zona di produzione

Italia - Valtellina - 400/500 m s.l.m.

Castione Andevenno (Sondrio)

Vinificazione

9 giorni di macerazione a contatto con le bucce
ad una temperatura controllata di 28°C

Affinamento

24 mesi in botti di rovere

più 48 mesi in bottiglia

Rosso rubino di ottima luminosità, profumi di petali essiccati e violette vanno a braccetto con spezie dolci e di cannella, anice e noce moscata; una brezza di montagna, genziana e visciole sotto spirito fanno il loro ingresso conferendo grande complessità. Al sorso è equilibrato e di struttura, tannico ma non aggressivo, con finale floreale. Perfetto se abbinato a primi ricchi e di sostanza, secondi di carne e formaggi giovani.