

Rainoldi

# SASSELLA RISERVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Vino rosso – Valtellina Superiore DOCG

**Zona produttiva** Comuni di Castione Andevenno e Sondrio. Sud, 290-630 m.s.l.m.

**Vitigno** Nebbiolo (Chiavennasca)

**Vinificazione e affinamento** In botti di rovere da 25 e 56 hl per 24 mesi circa.

Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi.

Affinamento in bottiglia in cantine buie e fresche per un anno prima della commercializzazione.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino

**Profumo** Delicato, etero, con sentori di noci e susine sotto spirito

**Sapore** In bocca si presenta particolarmente armonico, vellutato e persistente. Vino adatto a lunghi invecchiamenti.

**Abbinamenti** Carni rosse, pesci grassi come salmone e rombo al forno. Temperatura di servizio: 16-18 °C



CHIURO / LOMBARDIA



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

 MEREGLI  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGLI