

Sassella Riserva Valtellina Superiore Docg



Nebbiolo (Chiavennasca)



Comuni di Castione Andevenno e Sondrio
Municipalities of Castione Andevenno and Sondrio
Gemeinden Castione Andevenno und Sondrio



Sud, 290 - 630 m s.l.m.
South, 290 - 630 m a.s.l
Süden, 290 - 630 m ü.d.M.



65 q.li/ha



In botti di rovere da 25 e 56 hl per 24 mesi circa. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi circa. Affinamento in bottiglia in cantine buie e fresche per un anno prima della commercializzazione.

In 25 and 56 hl oak barrels for about 24 months. Pre-bottling assembly in steel tanks for about 2 months. Bottle aging in dark and cool cellars for one year before marketing.

In 25 und 56 hl Eichenfässern für ca. 24 Monate. Vorabfüllung in Stahltanks für ca. 2 Monate. Die Reifung in der Flasche erfolgt in dunklen und kühlen Kellern für ein Jahr vor der Vermarktung.



Vino prodotto solo nelle annate migliori. Colore rosso rubino. Profumo delicato, etereo, con sentori di noci e susine sotto spirito. In bocca si presenta particolarmente armonico, vellutato e persistente. Vino adatto a lunghi invecchiamenti.

Wine produced only in the best vintages. Ruby red colour. Delicate, ethereal scent with hints of walnuts and plums in alcohol. In the mouth it is particularly harmonious, velvety and persistent. Wine suitable for long aging.

Wein nur in den besten Jahrgängen produziert. Rubinrote Farbe. Zarter, ätherischer Duft mit einem Hauch von Walnüssen und Zwetschgen in Alkohol. Am Gaumen ist er besonders harmonisch, samtig und anhaltend. Wein für lange Alterung geeignet.



Carni rosse, pesci grassi come salmone e rombo al forno.
Red meat, fatty fish such as salmon and baked turbot.
Rotes Fleisch, fetter Fisch wie Lachs und gebackener Steinbutt.



16 - 18°C in capaci bicchieri che ne valorizzano il profilo aromatico.
16 - 18 °C in capable glasses that enhance its aromatic profile.
16 - 18 °C in geeigneten Gläsern, die das aromatische Profil verbessern.



0,375 L
0,75 L
1,5 L
3 L

