

Valtellina Superiore Sassella Docg 2021

# MARENA

## VARIETÀ

Nebbiolo 100%

## VIGNETI

diversi terrazzamenti nell'area della denominazione del Valtellina Superiore Sassella

## ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

a sud, tra i 350 e i 550 metri s.l.m.

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente sabbioso, di origine morenica

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot

## PERIODO DI VENDEMMIA

inizio raccolta 8 ottobre

## GRADO ALCOLICO

13,5%

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

17° C

## BOTTIGLIE PRODOTTE

35.000

## FORMATI

0,375 - 0,75 - 1,5 lt

## VINIFICAZIONE

dopo una delicata diraspatura le uve, leggermente pigiate, vengono inviate nei serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 13 giorni di macerazione delle bucce sul mosto

## MATURAZIONE

12 mesi in fusti di rovere di diverse capacità e affinamento in bottiglia di 10 mesi



Vino prodotto in una  
cantina con certificazione  
di sostenibilità ambientale



MAMETE PREVOSTINI

[mameteprevostini.com](http://mameteprevostini.com)