



Valtellina Superiore Sassella Docg 2021

SOMMAROVINA

VARIETÀ

Nebbiolo 100%

VIGNETO

cru in località Triasso, nell'area del Valtellina Superiore Sassella

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

a sud, a 400 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente sabbioso, di origine morenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot

PERIODO DI VENDEMMIA

inizio raccolta 13 ottobre

GRADO ALCOLICO

13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17° C

BOTTIGLIE PRODOTTE

13.500

FORMATI

0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 - 5 lt

VINIFICAZIONE

dopo una delicata diraspatura le uve, leggermente pigiate, vengono inviate nei serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 15 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



IL VIGNETO SOMMAROVINA Cru | Loc. Triasso - Sondrio

Sommarovina è la prima vigna acquistata da Mamete Prevostini nel 1996, reimpiantata con nuove viti di Nebbiolo in senso longitudinale, a giropoggio

mameteprevostini.com


MAMETE PREVOSTINI