

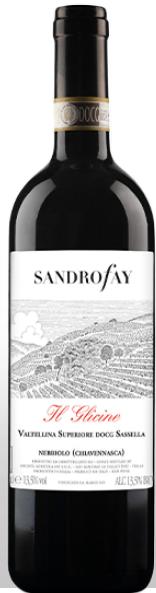


ACQUISTATO IL

"Il Glicine" Valtellina Superiore DOCG Sassella 2022

2022

Equilibrio e struttura



Svinando

La Vigna

Terreno	Terreni sabbiosi e limosi
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Nebbiolo (chiavennasca)
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	L'uva viene raccolta nella seconda metà di Ottobre e poi portate in cantina in cassette per essere pigiadiraspate e sottoposte al processo di fermentazione, che avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene trasferito in piccole botti di rovere dalla capacità di 500 litri dove svolge la fermentazione malolattica e rimane ad affinare per un periodo di circa 12 mesi.
Sensazioni	Colore: rosso granato intenso. Profumo: caratterizzato da intensi e complessi aromi di frutta rossa matura, tra cui la ciliegia e il lampone, da note floreali di viola, da note speziate e di erbe balsamiche, fino a virare verso ricordi terziari di cuoio e tabacco. Sapore: strutturato, persistente e di grande equilibrio. I tannini, ben presenti ma non aggressivi, si bilanciano al meglio con la nota acida che apporta freschezza al sorso.

Valtellina Superiore Sassella DOCG Il Glicine, questo interessante rosso deve il suo nome dalla pianta rampicante che impreziosisce lo sperone roccioso sovrastante il vigneto omonimo. Questo appezzamento, situato a circa 470 metri sul livello del mare, si trova nel cuore della sottozona Sassella, nel comune di Sondrio. Una zona famosa per i suoi terrazzamenti vitati, sostenuti dai tradizionali muretti a secco, che rappresentano non solo un'opera di ingegneria agricola ma anche un patrimonio UNESCO. La sottozona Sassella, in particolare, è tra le più antiche e rinomate della Valtellina Superiore DOCG. Qui, le vigne si aggrappano ai pendii delle Alpi Retiche, beneficiando di una posizione ben esposta al sole e di un microclima unico, mitigato dalla brezza fresca che scende dalle montagne. L'uva, raccolta nella seconda metà di ottobre, viene portata in cantina in cassette per preservarne l'integrità. Qui la vinificazione inizia con la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata, seguita dalla malolattica che viene svolta in piccole botti di rovere da 500 litri. In seguito il vino affina per circa 12 mesi, sviluppando equilibrio e struttura. Rosso granato intenso, al naso sprigiona aromi complessi e avvolgenti. Frutta rossa matura come ciliegia e lampone, viole, spezie, e sentori balsamici. Con l'ingegneria, emergono note terziarie di cuoio e tabacco. Al palato è strutturato ed equilibrato, con tannini presenti ma morbidi, bilanciati dalla freschezza della sua acidità naturale. Sulla tavola, Il Glicine si sposa bene con piatti di carne come brasati, stufati e arrosti, ma anche con formaggi stagionati. Ottimo anche per accompagnare i sapori decisi della cucina valtellinese, come i pizzoccheri o la bresaola.

La Valtellina, con i suoi rossi importanti, è una delle aree più affascinanti d'Italia. Qui, tra i nomi storici, brilla anche quello di Sandro Fay, proprietario di una bella cantina di famiglia, fondata nel 1973. Il punto di partenza è una piccola produzione enologica di famiglia che negli anni si è via via sviluppata, fino a diventare una delle realtà più interessanti del territorio. Azienda a carattere rigorosamente familiare, dal 1998 le sorti della cantina sono affidate anche ai figli, Marco ed Elena che continuano l'opera del padre valorizzando soprattutto la sottozona Valgella, dove si concentra la quasi totalità della produzione aziendale. La Valgella, una delle cinque sottozoni del Valtellina Superiore DOCG, si estende nel Comune di Teglio per 137 ettari. Il nome deriva da "Valgel", forma dialettale per indicare i piccoli torrenti che caratterizzano la zona. Qui Sandro Fay gestisce vigneti per una superficie complessiva di circa 15 ettari.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iscr.