ACQUISTATO IL .....

"Sommarovina" Sassella DOCG 2022 2022

Dal cuore della Valtellina un Sassella di grande finezza

Sassella è la più storica e famosa sottozona del Valtellina Superiore. Ci troviamo a ovest di Sondrio per un totale di poco più di 110 ettari. E' una zona impervia e piuttosto soleggiata, il cui nome deriva da quello del santuario mariano che sorge proprio sulla scenografica rupe della Sassella. Qui il Nebbiolo, o meglio la Chiavennasca, cresce bene e dà vita a vini di grande finezza e complessità. Un po' come questo Sommarovina proposto da Mamete Prevostini. Un vino buono, senza eccessi. Un calice che si beve piacevolmente in mille occasioni. A patto, ovviamente, che sulla tavola domini un menù a base di carne o un piatto saporito e gratificante come dei pizzoccheri, conditi come da tradizione con tanto burro e formaggi locali. La lavorazione del vino è semplice ma accurata. Dopo la vinificazione e la malolattica, il vino viene lasciato maturare in fusti di rovere per poco meno di un anno. Poi in bottiglia per circa lo stesso tempo per lasciargli il tempo di raggiungere il giusto equilibrio. Tempo ben speso, potremmo dire. Dato che nel bicchiere si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso sentori di frutti rossi, ibisco e rosa, ben supportate da un'intensa sensazione balsamica e speziata. In bocca è caldo, persistente ed elegante con un finale piacevole di liquirizia e mandorla. Vino di carattere, austero e compatto.

Una bella storia, quella della cantina Mamete Prevostini. Una storia fatta di passione per un territorio unico, come quello della Valtellina, e di un vitigno che, qui come altrove, ha la capacità di dar vita a vino straordinari. Stiamo ovviamente parlando del Nebbiolo, che da queste parti viene chiamato Chiavennasca. L'originale Mamete Prevostini, nonno dell'attuale proprietario dell'azienda, inizia a occuparsi di vino subito dopo la fine della prima grande mondiale. Lo fa sfruttando un antico crotto, ossia una grotta naturale che in val Chiavenna viene da sempre usata come cantina. Ma bisogna aspettare il 1995 perché il nipote debutti con una vera e propria produzione di qualità, destinata al mercato. Oggi la cantina può contare su un complessivo di 20 ettari di vigneto, di cui 8 sono di proprietà e i rimanenti 12 sono in affitto. I vini di Mamete Prevostini, premiati da critici e guide internazionali, rappresentano senza dubbio dei punti di riferimento per l'intera zona.

La Vigna

Terreno	sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla
Esposizione	Sud
Allevamento	guyot
Densità imp.	4200

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14%vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica in inox con 15 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 10 mesi. Segue affinamento in bottiglia per altri 10 mesi prima della commercializzazione.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Profumo fresco con sentori di frutti rossi, ibisco e rosa supportate da un'intensa sensazione balsamica e speziata. In bocca è caldo, persistente ed elegante con finale piacevole di liquirizia e mandorla, confermandolo come un vino di carattere, austero, compatto.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821