



ACQUISTATO IL

"Sommarovina" Sassella DOCG 2022

2022

Dal cuore della Valtellina un Sassella di grande finezza



Svinando

La Vigna

Terreno sabbioso (80%) e 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.

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 dominino 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.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821