

BETTINI



SELEZIONI

Sassella “Reale” Valtellina Superiore DOCG Nebbiolo

Alcuni luoghi hanno il privilegio di diventare simboli.

La Sassella è uno di questi. Da questa storica sottozona, tra le più celebri della Valtellina, nasce “Reale”, prodotto esclusivamente nelle annate migliori a partire dalle uve dei vigneti di famiglia. Un Valtellina Superiore DOCG che interpreta con stile ed eleganza il carattere del Nebbiolo delle Alpi, esprimendo l'autenticità di un territorio che da secoli rappresenta una delle più alte espressioni del vino di montagna.

DESCRIZIONE

Uve	Nebbiolo 100%
Zona di produzione	Vigneti situati nel Comune di Sondrio
Esposizione e altitudine	A sud, tra 300-500 metri s.l.m.
Caratteristiche del terreno	Prevalentemente sabbioso, di origine morenica
Sistema di allevamento	Guyot
Vendemmia	Manuale a ottobre
Vinificazione	La vinificazione è da uve Nebbiolo Il mosto rimane sulle bucce per un periodo volutamente prolungato per consentire maggiore estrazione di tannini e sostanze. Maturazione in botte di rovere.
Temperatura di servizio	16°-18° C

ALTRE INFORMAZIONI

Colore	Rosso granato
Profumo	Complesso
Sapore	Frutti di bosco e noci



Casa Vinicola F.lli Bettini s.n.c.

Via Nazionale, 68 - 23036 S. Giacomo di Teglio (SO) | Tel. +39 0342 786068 | Fax +39 0342 786535
info@vinibettini.it | www.vinibettini.it | P. iva 00530840149 | N. REA SO 39253