

BETTINI



CLASSICI

Valtellina Superiore Sassella DOCG Nebbiolo

Essenziale, raffinato, profondamente valtellinese.

Il Sassella interpreta il Nebbiolo delle Alpi attraverso uno stile che privilegia equilibrio, finezza e riconoscibilità territoriale. Un vino che racconta con naturalezza il carattere della montagna e la personalità di una delle aree più vocate della denominazione.

DESCRIZIONE

Uve	Nebbiolo 100%
Zona di produzione	Vigneti situati nei Comuni di Sondrio e Castione Andevenno
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 colore e profumi. Maturazione in botte di rovere.
Temperatura di servizio	16°-18° C

ALTRE INFORMAZIONI

Colore	Rosso granato
Profumo	Caratteristico, intenso, con sentori di rovere
Sapore	Armonico, vellutato, robusto ed austero con un retrogusto lievemente tannico



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