



SassiFraga

Terrazze Retiche di Sondrio IGT

Nebbiolo

Vendemmia 2022



VIGNETO: le uve, 100 % da Nebbiolo Chiavennasca, provengono dai vigneti terrazzati aziendali compresi nella zona del Valtellina Superiore.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte alla metà di ottobre in cassette da circa 20 kg e immediatamente trasportate in cantina per la pigiatura, effettuata con l'allontanamento del raspo. La fermentazione è avvenuta in una vasca di acciaio inox, con permanenza sulle bucce per 7 giorni e successiva svinatura e proseguimento della fermentazione fino a completo esaurimento degli zuccheri.

Nel corso della fermentazione tumultuosa è stata eseguita una operazione di *delestage*, per favorire l'estrazione del colore e dei componenti aromatici delle bucce; si è inoltre approfittato di queste operazioni per allontanare gran parte dei vinaccioli, al fine di evitare un'eccessiva cessione di tannini al vino.

Il periodo di affinamento è stato successivamente effettuato con la permanenza per 12 mesi in serbatoi di acciaio e quindi imbottigliato.

Produzione uva/ha: 75
Resa uva/vino: 65%
Bottiglie prodotte: 466

Caratteristiche del vino

COLORE:	rosso rubino
PROFUMI:	ricordano i frutti rossi: ciliegia, frutti di bosco
SAPORE:	secco, leggermente tannico, persistente
GRADO ALCOLICO:	13,5 % vol.
ACIDITA' Tot.:	4,29 g/l
ZUCCHERI:	0,6 g/l
ESTRATTO SECCO Tot.:	24,0 g/l
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:	16 °C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI:	Primi con sughi a base di carne, carni rosse, formaggi, salumi