

La Spia

Azienda Agricola "La Spia"

Vigneto Inferno e Sassella
Valtellina Superiore DOCG - Riserva
Vendemmia 2008

Annata 2008: *La stagione viticola 2008 è stata caratterizzata da una serie di anomalie, considerata la piovosità e la ripresa vegetativa molto tardiva. La produzione ne ha fortemente risentito e indotto a una particolare attenzione e cura nella selezione delle uve.*



Uve: 100% Nebbiolo, denominato localmente "chiavennasca".

Vigneto: Valtellina Superiore DOCG delle sottozone Inferno (60%) e Sassella (40%). Terreni ben drenati, poco profondi in prevalenza sabbioso-limosi a pH sub acido. Vigneto in forte pendenza, situato ad una altitudine variabile tra 350 e 500 m slm con esposizione a Sud. Viti ed impianto di età avanzata con ottimo equilibrio vegeto-produttivo. Sesto d'impianto 3500/4000 viti per ettaro. La resa di uva è limitata a 65 quintali per ettaro.

Vinificazione e affinamento: la raccolta dell'uva è avvenuta unicamente a mano nella seconda parte del mese di ottobre. Le uve sono state vinificate tradizionalmente con vinificatori a temperatura controllata (24°-28°C) per otto giorni. Il vino nuovo è stato posto in botti di rovere francese per 48 mesi. Un secondo passaggio è avvenuto in vasche d'acciaio per 18 mesi. Il vino è stato poi affinato in bottiglia per altri 30 mesi.

Il vino: colore rosso granato, profumo intenso con sentori di fiori appassiti (viola, rosa di macchia) e di piccoli frutti rossi di bosco, con delicata speziatura. Sapore asciutto, caldo e sapido. Ha grandi capacità di invecchiamento.

Dati analitici: alcol 13,50%; acidità totale 5,4 g/l; pH 3,60; estratto secco totale 28,9 g/l.

Produzione: circa 2300 bottiglie.

Conservazione ottimale: 10 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: carni di selvaggina, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18° C.