

# La Spia

*Azienda Agricola "La Spia"*  
**Vigneto Sassella - Valtellina Superiore DOCG - Vendemmia 2011**

**Annata 2011:** I dati finali sulla annata viticola 2011 confermano le previsioni che dopo la fioritura avevano pronosticato un buon andamento della produzione con dimensioni degli acini decisamente superiore rispetto all'annata 2010. Viene confermato il calo di resa della DOCG Sassella causato dalla grandine dei primi giorni di agosto. E' una annata che a livello qualitativo si conclude molto positivamente.



**Uve:** 100% Nebbiolo.

**Vigneto:** Valtellina Superiore DOCG sottozona Sassella.

Si tratta del vigneto di proprietà della famiglia Rigamonti in località "La Spia" situato ad una altitudine variabile tra 350 e 400 m slm con esposizione a Sud/ Sud-Est.

E' un esteso "giardino terrazzato" coltivato a vite con terreni a profondità medio bassa ma molto eterogenea dovuto alla forte presenza di roccia madre affiorante. Tessitura sabbioso-limoso a basso tenore di limo e buona dotazione di sostanza organica. Sesto d'impianto di circa 4000 viti a ettaro. Vigneto d'età avanzata che ha subito negli ultimi anni un'opera di infittimento del sesto d'impianto con cloni selezionati di Nebbiolo Valtellinese localmente definito "Chiavennasca".

Resa media di 55-60 quintali per ettaro.

**Vinificazione e affinamento:** la raccolta dell'uva è avvenuta unicamente a mano nel corso del mese di ottobre.

Le uve sono state vinificate tradizionalmente con vinificatori a temperatura controllata (24° - 28°C) per 20 giorni. Dopo un primo passaggio in vasca d'acciaio per 6 mesi, il vino nuovo è stato posto in botti di rovere francese per 48 mesi. Il vino è stato poi affinato in bottiglia per altri 6 mesi.

**Il vino:** colore rosso rubino, tendente al granato; Anticipa con il profumo di spezie, prugne e fichi secchi un gusto appagante, leggermente tannico, con sapori sorprendenti ed eleganti. Ha grandi capacità di invecchiamento.

**Dati analitici:** alcol 13,00%; acidità totale 5,60 g/l; pH 3,60; estratto secco totale 28,0 g/l.

**Produzione:** circa 3000 bottiglie.

**Conservazione ottimale:** 6/10 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.