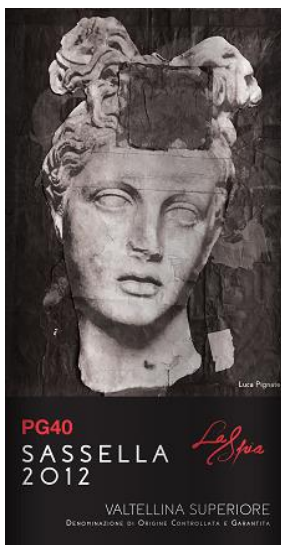


La Spia

Azienda Agricola "La Spia"
Vigneto Sassella - Valtellina Superiore DOCG - Vendemmia 2012

Annata 2012: La stagione viticola 2012, caratterizzata da un andamento climatico altalenante con il mese di settembre piuttosto piovoso e fresco, è da ritenersi un'annata tardiva. Tuttavia i caldi mesi di luglio e agosto hanno consentito al meglio le fasi fenologiche e l'escursione termica di settembre ha favorito la colorazione delle uve e i parametri di maturazione. Si registra un calo di resa della DOCG Sassella rispetto alle annate precedenti a causa delle fredde escursioni termiche primaverili, pur confermandosi a livello qualitativo un'annata molto interessante.



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-limosa 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 36 mesi. Il vino è stato poi affinato in bottiglia per altri 6 mesi.

Il vino: colore rosso rubino. All'olfatto è subito fine, con note di frutta matura; al palato esprime al meglio le note misteriose ed eteree e il carattere dei tannini gradevolmente presenti. Sentori di viola mammola, liquirizia e nocciola lasciano al palato un morbido ricordo di miele d'acacia. Ha grandi capacità di invecchiamento.

Dati analitici: alcol 13,00%; acidità totale 5,50 g/l; pH 3,60; estratto secco totale 28,4 g/l.

Produzione: circa 2000 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.