



MARENA

Valtellina Superiore Sassella Docg 2018

UVE: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: area Valtellina Superiore Sassella, nei comuni di Castione e Sondrio

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: a sud , tra i 350-550 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare, trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.500 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio raccolta 8 ottobre

GRADO ALCOLICO: 14,5%

ACIDITÀ TOTALE: 5,10 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C

RESA HL/HA: 54 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 35.000

FORMATI DISPONIBILI: 0,375 – 0,75 – 1,5 lt

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 13 giorni di macerazione delle bucce sul mosto. Successivamente il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere dove prosegue la maturazione per 12 mesi. Seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino brillante. Profumo intenso e fine con sentori di marasca, nocciola e piccoli frutti rossi. Sapore armonico vellutato, caldo.

ABBINAMENTI

Piatti a base di carne e formaggi a pasta dura e stagionati.