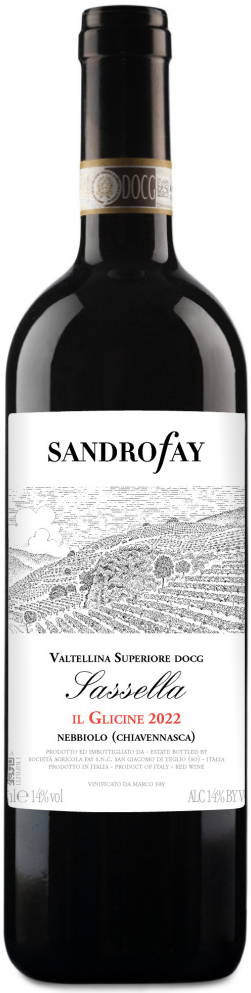
SANDRO FAY



Sassella

IL GLICINE

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

VITIGNO 100% Nebbiolo (Chiavennasca).

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot.

ZONA DI PRODUZIONE Sassella, vigna Il Glicine. Il vigneto è situato a 470 m. slm nella parte ad Est del Comune di Sondrio, esposizione Sud.

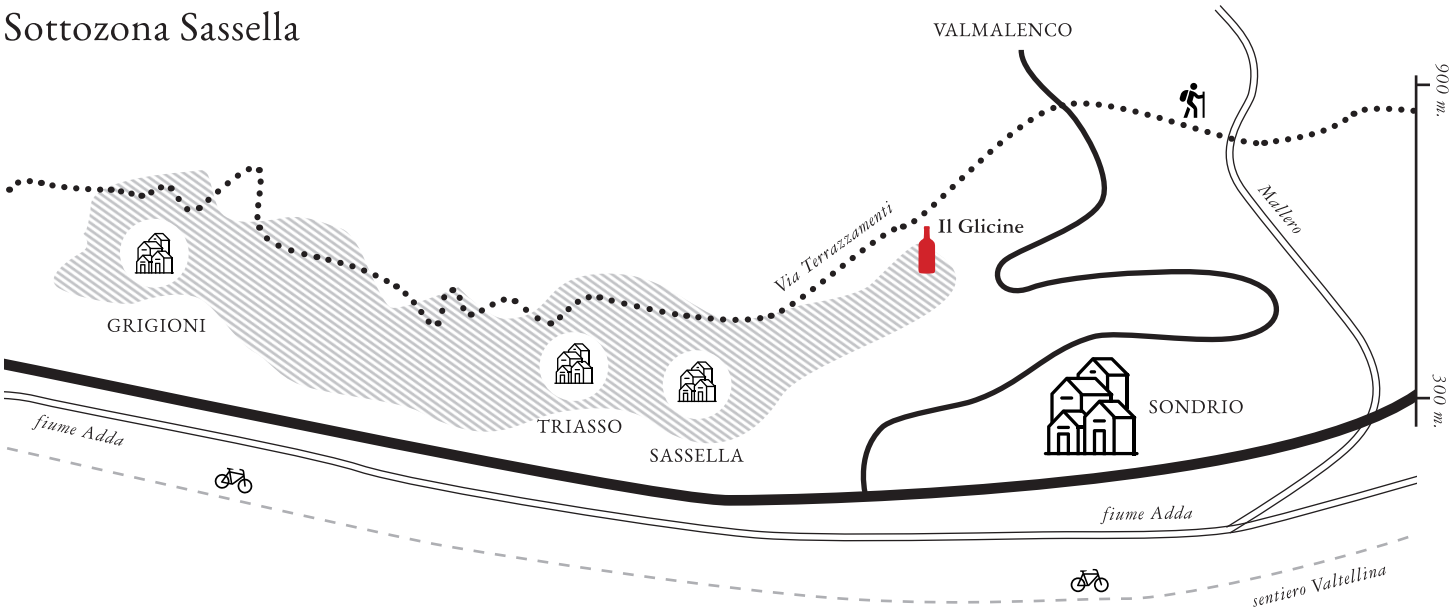
TERRENO Sabbioso (70%), limoso (20%) a ph acido.

RACCOLTA Hl/Ha 40. L'uva viene raccolta nella seconda metà di Ottobre.

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica in vasca di acciaio; fermentazione malolattica e maturazione per 12 mesi in botte da 30 Hl e in piccole botti di rovere da 500 lt.

FORMATO Bott. 0,75 lt

Sottozona Sassella



LE SOTTOZONE DEL NEBBIOLO

MAROGGIA · SASSELLA · GRUMELLO · INFERNO · VALGELLA