



COOPERATIVA AGRICOLA TRIASSO E SASSELLA

Produzione e vendita vino Sassella D.o.c.g.

L'Azienda

Nascosto alla vista, fra le rocce antiche e i vigneti della Sassella, nel cuore del Valtellina Superiore D.O.C.G. a Ovest di Sondrio, il minuscolo borgo di Triasso conserva ancora la vera tradizione viticola valtellinese. Sui terrazzamenti faticosamente realizzati dagli antenati, per strappare spazio utile alle assolate pendici rocciose, gli appassionati soci della cooperativa Agricola Triasso e Sassella, lottano con tenacia per salvaguardare questo patrimonio di cultura contadina. Aggrappati alla loro terra come le radici del prezioso vitigno Nebbiolo, vogliono tenere viva la tradizione del buon VINO di qualità.

Sassi Solivi

La pazienza e la cura del "vigneron" Porta il frutto alla giusta maturazione a fine ottobre, i grappoli pingui lasciano il vigneto ed entrano nelle cantine, lì si pigia, si toglie il verde raspo e, assieme alle bucce inizia la fermentazione che durerà 15 giorni. Capienti contenitori d'acciaio ospitano il prodotto della vendemmia che vi resta a decantare, per perdere le impurità che saranno tolte con travasi e successivamente filtrate.

Poi il freddo acciaio è sostituito da botti di "caldo" rovere che terranno il vino nelle loro accoglienti pance per almeno diciotto mesi.

Solo dopo, il nostro sassi solivi è pronto al passaggio in bottiglia per l'ultimo "affinamento".

Indicazioni di servizio:

Stappare almeno un'ora prima di portare in tavola, servire in capienti calici trasparenti; è un vino da accompagnare prevalentemente a carni, sia bianche che rosse. Indicato anche su primi piatti succulenti e formaggi di media stagionatura, temperatura di servizio 15-18°

Contatti

cel: +39 345 5274823
cel: +39 331 5232533
cel: +39 335 8486734
Fax: +39 0342 212905

coop.triasso@gmail.com
www.cooptriasso.it

Frazione Triasso 25
23100 Sondrio
Italia

SCHEDA TECNICA

Tipologia:	Rosso Secco
Donominazione completa:	Valtellina Superiore "Sassella" Docg
Uvaggio:	100% Nebbiolo
Ettari di vigna gestiti direttamente:	2
Resa per ettaro:	65 q
Altezza media dei vigneti:	450m
Tipo di terreno:	Sassoso e ghiaioso
Vendemmia:	Completamente manuale
Annata:	2016
Vinificazione:	Macerazione a temperatura controllata per 10-15 giorni con frequenti rimontaggi
Affinamento in legno:	18 mesi in grandi botti di rovere di slavonia
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
N° di bottiglie:	5073
Lotto:	3-2016
Colore:	Rosso rubino
Profumo:	Intenso, frutta rossa
Gusto:	Pieno, persistente, giustamente tannico
Alcool:	13°
Solforosa totale	67 mg/l

Imbottigliamento: in ambiente controllato con aggiunta di azoto

