

VALTELLINA SUPERIORE
SASSELLA DOCG

DEL NEGUS RISERVA



CANTINA LEUSCIATTI
di Bruno Leusciatti

ZONA DI PRODUZIONE:

caratteristici terrazzamenti a muretti a secco dall'altezza media di circa 3,5 metri, costituito da filari piuttosto corti, con ceppi sull'età dei 50 anni.

TIPOLOGIA TERRENO:

spessore minimo di terra e materiale di scolo e roccia, affiorante in alcuni punti.

VITIGNO:

per il 95% Chiavennasca (Nebbiolo) a grappolo grande, dagli acini poco chiusi e da un 5% di Rossola dal grappolo piccolo, di colore scuro e con acini chiusi.

PERIODO DI VENDEMMIA

prima decade di ottobre

RESA

35 q.li/ha

VINIFICAZIONE

durante la macerazione si adotta il metodo detto a "cappello sommerso" con rimontaggio del mosto per 2/3 volte al giorno, utile sia per l'estrazione del colore dalle bucce, sia per l'ossigenazione dei lieviti contenuti nell'uva.

AFFINAMENTO:

Per i primi 24 mesi circa il vino viene lasciato maturare nel legno, per poi passare all'acciaio per i successivi 6/8 mesi prima dell'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA:

Il vino si presenta con un bel colore rosso granato. All'olfatto ci si trova di fronte ad un vino intenso, persistente, dove spiccano su tutte le note balsamiche mentolate, ben supportate da frutti rossi quali, prugna e frutta sotto spirito. Note di anice stellato, cuoio, tabacco e liquerizia concorrono a rendere il vino complesso fine ed elegante.

In bocca il vino si presenta con tannini avvolgenti e già ben levigati con buona sapidità e discreta freschezza. L'ottima struttura conferisce al vino una piacevole intensità gustativa e una buona persistenza, rendendolo equilibrato ed armonico.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2010

GRADO ALCOLICO: 13 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°