

VALTELLINA SUPERIORE
SASSELLA DOCG

DEL NEGUS



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

SCHEDA ORGANOLETTICA:

Vino con un brillante colore rosso rubino, con riflessi granati e dal luminoso aspetto. Nei profumi intensi, con buona complessità e finezza, si riconoscono sentori fruttati di more e mirtilli con note di sottobosco, tabacco e piacevoli e delicate note speziate.

Al gusto il vino è di piacevole struttura; spicca la sapidità con discreta freschezza e tannini importanti. Si tratta di un vino intenso, con un discreto equilibrio, persistente con un lungo ritorno di frutta.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1977

GRADO ALCOLICO: 12,5 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°