



SASSELLA MAMETE PREVOSTINI

Il Sassella, la più famosa ed importante delle sottozone della Valtellina, nasce nella zona ad ovest di Sondrio. Il nome deriva dalla chiesetta della Sassella (da rupe) posta ai piedi dell'omonimo promontorio, in una zona delle più impervie ma al tempo stesso suggestive ed assolate di tutta la costa retica. Sommarovina, uno dei più importanti "cru" aziendali, è vigneto che si trova in località Triasso, nel comune di Sondrio. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox con circa quindici giorni di macerazione del mosto sulle bucce. Una volta terminata il Sassella Valtellina Superiore DOCG "Sommarovina" di Mamete Prevostini matura in fusti di rovere per circa dodici mesi prima di un ulteriore affinamento di dieci mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Rosso granato scuro, al naso esprime da subito grande finezza, profondità ed eleganza. Sentori di lamponi, ribes, rosa canina, pepe verde sono solo alcuni riconoscimenti all'interno di un contesto di grande stoffa balsamica. In bocca è secco, asciutto, deciso, caldo ed elegante. Chiude con un ritorno su note di liquirizia e mandorla prima di un finale di ottima persistenza.

Abbinamenti

I Valtellina della zona di Sassella, come quelli di Grumello, si accompagnano straordinariamente bene a secondi piatti di carne rossa, tanto alla brace quanto arrosto.

