

# DE LE MUR

VALTELLINA SUPERIORE  
SASSELLA DOCG  
2019



**Varietà** Nebbiolo in purezza

**Vigneti** Diverse parcella nell'area di produzione Sassella

**Epoca di Vendemmia** 9, 10 e 11 ottobre

**Particolarità dell'annata 2019** In Valtellina abbiamo goduto di condizioni climatiche favorevoli in ogni stagione. Nei primi giorni di ottobre, durante la vendemmia delle uve De Le Mur, le notti hanno avuto un abbassamento delle temperature mentre i giorni erano ancora miti. Questa escursione termica ha fissato gli aromi della buccia, sviluppando profumi intensi e complessi. Le uve, di quantità superiore alla media, erano sane e perfettamente mature. I vini di questa eccezionale annata sono concentrati ed equilibrati, con un'ottima qualità dei tannini e un grande potenziale di invecchiamento.

**Vinificazione** Macerazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata con follature frequenti, maturazione in legni di diverse capacità per 12 mesi.

**Grado alcolico** 14%

**Temperatura di servizio** 17° gradi

**Bottiglie** 12.000

Il nome della denominazione, a ovest della città di Sondrio, è dato dal Santuario della Sassella e dal forte richiamo alla roccia. Quest'area, di poco più di 100 ettari, è un mosaico di piccoli fazzoletti di terra sostenuti da muretti in pietra, con esposizione a sud, ad un'altitudine tra i 270 e i 600 metri.

I vigneti terrazzati, al di là delle antiche mura del Convento San Lorenzo, risalente al 1100, si trovano nel cuore di quest'area, tra i 400 e i 550 metri, fascia particolarmente vocata ed espressione più pura della bellezza del Nebbiolo di montagna. Si estendono per alcuni ettari su un suolo prevalentemente sabbioso, composto dai detriti delle rocce antiche che risalgono all'era glaciale, con presenza di ferro che rende la terra di colore tendente al rosso.

De Le Mur ha una buona concentrazione ed è particolarmente equilibrato. In bocca sorprende per l'armonia, i tannini ben integrati e le note di piccoli frutti rossi che si alternano a una speziatura elegante. Questo interessante Sassella è caratterizzato da finezza, freschezza e mineralità.



CONVENTO  
SAN LORENZO



*La bellezza del Nebbiolo di montagna*