

DE LE MUR

VALTELLINA SUPERIORE
SASSELLA DOCG
2020



Varietà Nebbiolo in purezza

Vigneti Diverse parcella nell'area di produzione Sassella

Epoca di Vendemmia 6, 7 e 8 ottobre

Particolarità dell'annata 2020 In Valtellina abbiamo registrato in generale una maturità fenolica precoce, durante i mesi estivi ci sono stati alcuni episodi di piogge intense. Il nostro raccolto è stato inferiore rispetto alle medie precedenti ma con una qualità dell'uva buona. I vini di questa annata sono freschi e di immediata piacevolezza e dopo un adeguato affinamento in bottiglia esprimono già un grande equilibrio.

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 10.500

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 avvolgenti e le piacevoli note di frutta fresca rossa, sul finale una leggera speziatura. Questo interessante Nebbiolo di montagna è caratterizzato da finezza, freschezza e mineralità.



CONVENTO
SAN LORENZO



La bellezza del Nebbiolo di montagna