

CLOS SAN LORENZO

VALTELLINA SUPERIORE
SASSELLA RISERVA DOCG
2019



Varietà Nebbiolo in purezza

Vigneti Clos, vigneto cinto dalle antiche mura del Convento San Lorenzo

Epoca di Vendemmia 18 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 del clos, 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 integrale con 20 giorni di macerazione e fermentazione alcolica in legno, dove la maturazione prosegue per 15 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Grado alcolico 14,5%

Temperatura di servizio 18° gradi

Bottiglie 5.500

Clos è una parola francese usata per denominare i vigneti circondati da mura. La vigna del Convento San Lorenzo è l'unica in provincia di Sondrio ad essere protetta da una cinta muraria in sasso. Si trova nel cuore dell'area di produzione della Sassella e gode di una vista meravigliosa sul paesaggio terrazzato circostante.

Il Clos è appartenuto per secoli alle monache, che lo ricevettero nel 1100 insieme al Castello, diventato poi Convento, dalla ricca famiglia dei Capitanei di Sondrio. Si ha notizia che già a partire dal 1400 il vino prodotto in questo clos era fonte di reddito per le monache. Dal 2005 abbiamo iniziato a coltivare il clos apportando negli anni ingenti lavori, tra cui il reimpianto delle nuove viti di Nebbiolo a girapoggio per migliorare l'esposizione al sole e agevole le pratiche di lavoro, sviluppando di anno in anno la nostra conoscenza di questo terroir unico, per esaltarne sempre di più la sua innata vocazione. Il clos è esposto a sud e beneficia della massima esposizione al sole e del vento del lago di Como, la breva, che mantiene l'ambiente naturalmente asciutto e sano.

Il terreno è molto sabbioso, composto dai detriti delle rocce antiche che risalgono all'era glaciale e ha un'ottima capacità drenante.

Nello specifico il clos ha diversi terreni:

- In alto la terra è acida e affiora la roccia
- In alto a destra la terra è più profonda e fertile, ricca di sostanze organiche
- Al centro le rocce ripide affiorano visibilmente dal terreno
- In basso il terreno è leggermente più profondo e vigoroso

Il vino del clos è elegante e intenso, i tannini sono avvolgenti e il finale persistente. Ha una profondità aromatica sorprendente, si passa dai piccoli frutti rossi, alle erbe alpine, con sentori finali di spezie. Di grandissima finezza. È il vino iconico dell'azienda Convento San Lorenzo ed espressione più pura della bellezza del Nebbiolo di montagna.



CONVENTO
SAN LORENZO



La bellezza del Nebbiolo di montagna