

Vigna Sassorosso Grumello Valtellina Superiore DOCG 2019

Wissenswertes

Sassorosso (dt. roter Felsen) ist einer der schönsten und besten Weinberge im Grumello. Die Subzone des Valtellina Superiore wiederum verdankt ihren Namen dem Castel Grumello (lat. grumus = Hügel) Das im 14. Jahrhundert erbaute Castel wurde 1526 von den Graubündnern zerstört.

Die top-Lage Sassorosso gehört zu den Cru-Lagen im Grumello und zählt zu den besten Lagen der gesamten Lombardei. Der Rotwein von diesem Hügel war lange Jahre auch der Lieblingswein des Nobel-Literaturpreisträgers Hermann Hesse!

Anbaugebiet

Der 2.30 ha-Weinberg Sassorosso in der Subzone Grumello (vom lateinischen grumus: Anhöhe) genießt Südausrichtung. Höhenlage: 450m. Erziehungsform: Auf Bogenerziehung modifizierter Guyotschnitt. Hektarerträge: 6.000 kg Trauben.

Traubensorte

100 % Nebbiolo (vor Ort Chiavennasca genannt).

Boden

Wenig tiefe und lockere Sandböden.

Herstellverfahren

Die gegen Ende Oktober geernteten Trauben werden bei etwa zehntägiger Maischestandzeit und häufigem Umpumpen "in rot" vinifiziert. Die Gärung erfolgt bei 28-30°C. Bis Dezember bleibt der Jungwein im Edelstahl. Dann reift der Rotwein 18 Monate in Gebinden aus slawonischer Eiche. Ein Teil auch vier Monate in neuen Barriques französischer Provenienz. Vor der Vermarktung ruht der Sassorosso Valtellina Superiore noch einige Monate in der Flasche.

Farbe

Blankes Granatrot mit orangefarbenen Nuancen.

Bukett

Ätherisch und vielschichtig. Von besonderer Feinheit, durch Vanilletöne. Akzentuierte Wahrnehmungen von Himbeerkonfitüre, Rosen und welken Veilchen.

Geschmack

Warm, herb, von ausgeprägter Würze und Eleganz. Angenehmer Nachhall von gerösteten Haselnüssen und Waldfrüchten, langer Abgang.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei Raumtemperatur 19-20° C.

Lagerung

Der Sassorosso Grumello Valtellina Superiore kann noch 6-7 Jahre lagern.

Serviovorschlag

Der Sassorosso passt am besten zu Braten aus rotem Fleisch, zu Lamm und Wild. Auch ein Rotwein zu ausgefallenen kräftigen Gerichten und zu reifem Käse.



Sensitiv Daten

Art-Nr: 1708
 Flaschen: 18.000

Alkohol: 13,50% Volumen
 Verschluss: Naturkork
 Gründung: 1897
 Flaschen: 700.000
 Standort: Chiuro (SO)
 Gambero R. 2023: 2 Gläser

Saure: 5,80 g/l
 Anbau: konventionell
 Besitzer: Gruppo Italiano Vini
 Önologe: Danilo Drocco
 Weinberge: 35 ha
 Winespectator 2023 93 Punkte

Restzucker: 1,60 g/l
 EAN: 8000160659720



1kte

Doctor Wine 2023 96 Punkte

James Suckling 2023 90 Punkte