

Nera

SASSELLA**CARTA DI IDENTITÀ**

PROVENIENZA:	LOMBARDIA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	13 %
UVAGGIO:	Nebbiolo, Pignolo, Rossola



Ottenuto da uve Nebbiolo e da uve autoctone e storiche quali Pignola e Rossola. Per disposizione del disciplinare di produzione del Valtellina Superiore D.O.C.G. deve invecchiare per almeno di 24 mesi di cui 12 in botti di rovere prima di essere messo in commercio. Di colore rosso rubino che con l'invecchiamento tende al granata, al naso ha profumo intenso con sentori di viola, che evolvono in un sapore armonico, sapido, persistente ed elegante.

