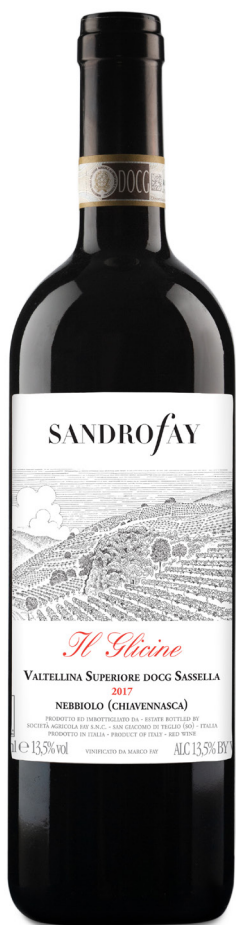


# SANDROFAY



## *Il Glicine*

### VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**VITIGNO** 100% Nebbiolo (Chiavennasca).

**FORMA DI ALLEVAMENTO** Guyot.

**ZONA DI PRODUZIONE** Sassella, vigna Il Glicine. Il vigneto è situato a 470 m. slm nella parte ad Est del Comune di Sondrio, esposizione Sud.

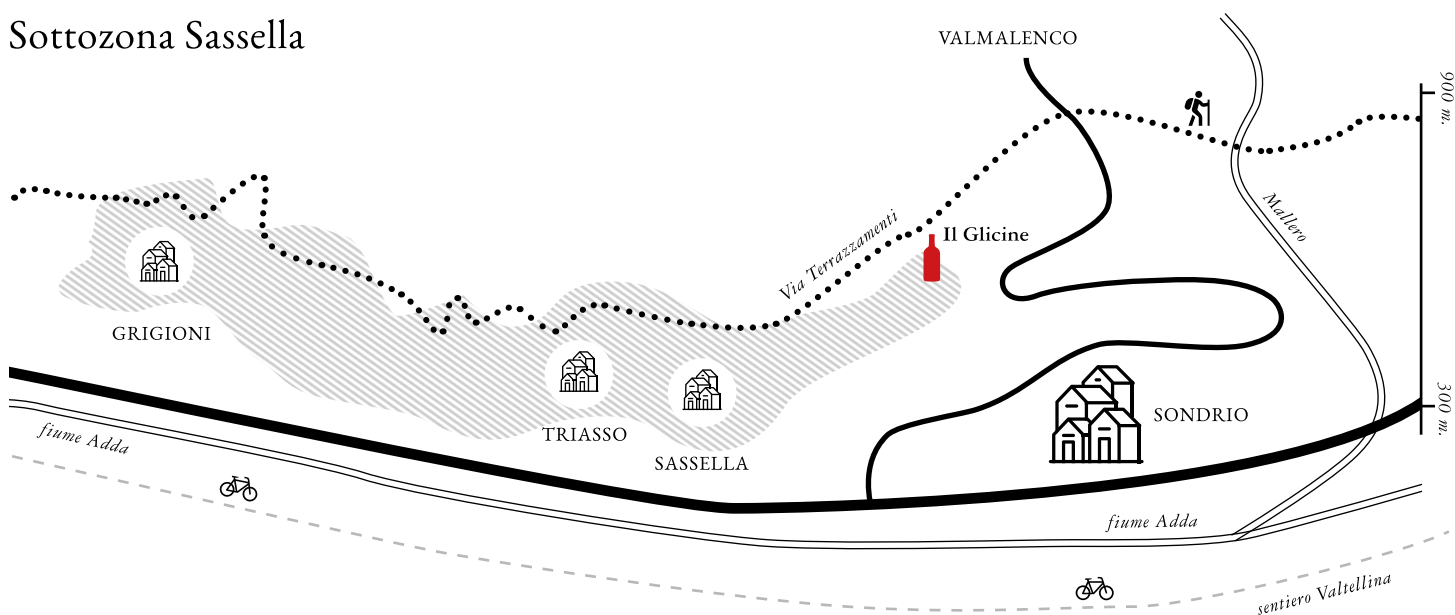
**TERRENO** Sabbioso (70%), limoso (20%) a ph acido.

**RACCOLTA** Hl/Ha 40. L'uva viene raccolta nella seconda metà di Ottobre.

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica in vasca di acciaio; fermentazione malolattica e maturazione per 12 mesi in botte da 30 Hl e in piccole botti di rovere da 500 lt.

**FORMATO** Bott. 0,75 lt

## Sottozona Sassella



### LE SOTTOZONE DEL NEBBIOLO

