

Alfio Mozzi Sassella Valtellina Grigone Riserva Superiore

Rødvin / Lombardia / Lombardia

Produsent: [Agricola Alfio Mozzi](#)

Årgang: 2015

Land: Lombardia, Italia

Distrikt: Lombardia

Område: Valtellina

Drue: 100% Nebbiolo

Veil. pris horeca: 399,92 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 499.9,-

EDP nr. : 5523329

SAP nr. : 9054095

Vinmonopol nr. : 11519801

Innhold:

Syre:6

Sukker:< 3

Alkohol:14



ØKO

Om produsenten

Nær den lille landsbyen Castione Andevenno i Lombardia holder Alfio Mozzi til. Her jobber han med 3,5ha Nebbiolo plantet i terrasser fra 350-600 moh som ligger over Adda elven. Som følge av de store høydeforskjellene i vinmarken så kan han høste de forskjellige parsellene etter når de er perfekt modne og gir han større frihet og arbeidsro. Jordsmønnet er 80% sandstein og 20% kalkstein. Han er nå i konversjon til økologisk drift og i 2019 konverterte han 1ha til biodynamisk drift. Alderen på plantene er fra 5 år til mer enn 100 med ett utbytte på 45hL/ha. Det benyttes kun gjær i fra vinmarkene for fermentasjonen og vinene blir lagret på franske eike foudre på 2-3000L. Vineriet ble stiftet i 1998 når Alfio bestemte seg for å bli fulltids vinprodusent som flere i hans familie hadde vært. Det var i vinmarkene til besteforeldrene i hans barn- og ungdomstid at inspirasjonen kom som gjorde at han etter 11år som smed sluttet og begynte å kultivere vinmarkene, først med fokus på å selge druer for senere å bli vinmaker. Etter å ha fått tak i parseller rundt og mellom det som familien eide fikk han til slutt samlet alt i ett felt i Il Grigone og drømmen hans var fullkommen.

Vinifikasjon

Lagring 29 måneder på 20hl franske fat etterfulgt av 8 måneder på flaske.

Smaksbeskrivelse

God fylde og saftig, moden fruktighet. Gode tanniner og syre. Lang ettersmak.

Passer til

Lam og sau, Lyst kjøtt, Storfe