

2016 Il Glicine Valtellina Superiore Sassella DOCG

Sandro Fay | Lombardei

Il Glicine ist eine Einzellage, die einen Hektar umfasst. Benannt ist diese Einzellage nach den lila Blumen, die von den Steinmauern hängen und den ganzen Weinberg dominieren. Die Lage ist bekannt für elegante und eher leise Weine. Sehr sorten- und gebietstypisch. Speiseempfehlung Ein super Speisebegleiter, der flexibel eingesetzt werden kann. Durch die Eleganz passt er sehr gut zur feinen Küche oder frankophilen Küche.



Sensorik

Farbe ziegelrot
Duft Tabak, Veilchen, Walderbeere
Geschmack markantes Tannin, mittlere Säure, elegant

Wissenswertes

Ausbau großes Holzfass
Trinkreife 2024-2030
Trinktemperatur 12-16°C

Speiseempfehlung

Pilzravioli, Trüffelgerichte, Wild

Produzent

Die Società Agricola Fay wurde 1973 von Sandro Fay gegründet. Seit 1998 wird Sandro von seinen Kindern Marco und Elena begleitet. Die 15 Hektar Rebfläche von Sandro Fay befinden sich im Valtellina, dem Gebiet für Nebbiolo der Alpen. Das Valtellina ist das größte, zusammenhängende Gebiet terrasierter Weinberge in Italien. Die hier angebaute autochthone Rebsorte Nebbiolo wird lokal Chiavennasca genannt und wächst in einer Höhe zwischen 350 und 900 Metern. Sandro Fay ist sehr klein und produziert herausragend filigrane, klassische und komplexe Nebbioli, die die besondere Höhenlage und das einzigartig schluffig-sandige Terroir um die Stadt Valgella begeistert widerspiegeln. Ein erstaunlicher Betrieb und für Nebbiolo und Burgunderfans eine Entdeckung.

Gründungsjahr 1973
Anzahl der Mitarbeiter 3
Rebfläche 15 Hektar
Zahl produzierter Flaschen 50 000
Rebsortenspiegel Nebbiolo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Manzoni

Società Agricola Fay | Via Pila Caselli 1 | IT 23036 San Giacomo di Teglio