2018 Il Glicine Valtellina Superiore Sassella DOCG

Sandro Fay | Lombardei

il Glicine ist eine Einzellage, die einen Hektar umfasst. Benannt ist diese Einzelllage 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. SpeiseempfehlungEin 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	2025-2032
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Pilzravioli, Trüffelgerichte, Wild

Produzent

Die Societá 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
terrassierter 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 begeisternd 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

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