



2018 Sassella Ultimi Raggi

ArPePe

Valtellina Superiore DOCG Riserva
75cl (6er-Karton)

CHF 80.00

Degustationsnotiz

Der Ultimi Raggi («letzte Sonnenstrahlen») von ArPePe stammt aus den höchsten Terrassen der Sassella, auf 550–600 m ü. M. in der Zone Ere. Die Trauben bleiben bis weit in den November hinein am Stock, wo sie langsam vom Wind angetrocknet werden und ihre volle phenolische Reife erreichen. Anders als beim klassischen Sforzato erfolgt keine Trocknung im Fruttaio: Die Konzentration entsteht vollständig im Weinberg. Der Ultimi Raggi ist damit der körperreichste und strukturierteste Wein von ArPePe, bewahrt jedoch die charakteristische Spannung und den animierenden Trinkfluss des Hauses. Der 2018er beginnt erstaunlich zurückhaltend und fein gezeichnet. Himbeeren, Sauerkirschen und dunklere Waldbeeren verbinden sich mit getrockneter Orangenschale, Pfeffer, floralen Nuancen und zermahlenem Stein. Am Gaumen gewinnt der Wein deutlich an Kraft und Volumen: saftige Morellokirsche, ein Hauch Pflaume und würzige Lakritze treffen auf eine dichte, feinmaschige Tanninstruktur. Trotz seiner beeindruckenden Substanz bleibt er straff geführt, getragen von klarer Säure, salziger Mineralität und einer herrlich herben Kirschkernelnote. Das Finale ist lang, griffig und spannungsvoll, ohne je schwer zu erscheinen. Ein imposanter, tiefgründiger Sassella, der Fülle und alpine Spannung auf meisterhafte Weise verbindet – kraftvoll, souverän und von enormer innerer Energie. (rr)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Italien
-  **Region:** Lombardia
-  **Genussreife:** Jetzt - 2030
-  **Alkoholgehalt:** 14% Vol.
-  **Traubensorten:** Nebbiolo
-  **Allergene:** Enthält Sulfite
-  **Wine Spectator :** 95
-  **Vino Vario:** 19