

# RISERVA

Valtellina Superiore D.O.C.G. 2013

**REBSORTE/N:** Nebbiolo 100%

**WEINBERGE:** Auswahl der für die Spätlese am Stock aus den besten Weinbergen der Valtellina Superiore D.O.C.G. Zone in den Gemeinden Sondrio, Montagna und Teglio

**AUSRICHTUNG UND HÖHE:** südliche Ausrichtung, oberhalb von 400 m üdM

**BODENBESCHAFFENHEIT:** sandig (80%), schluffig (20%), kalkarm, verwitterter Granitfels mit geringem Tonanteil

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Guyot

**STOCKDICHT:** 3.500 cepi/ha

**GESAMTSÄURE:** 5,40 g/l

**SERVIERTEMPERATUR:** 17 °C

**ERTRAG HL/HA** 26 hl

**PRODUZIERTE FLASCHEN:** 6.100



## TECHNISCHE DATEN

**Vinifikation:** aus den höchsten, über 400 m gelegenen Weinbergen stammende Spätlesetrauben. Beschädigte oder schimmelbefallene Beeren werden aussortiert. Nach vorsichtigem Abbeeren kommen die leicht angepressten Trauben in Edelstahltanks, in denen sie vergären (alkoholische Fermentation), bei einer 21 Tage dauernden Mazeration der Schalen auf dem Most, bei einer Temperatur von 25 °C. Nach dem Pressen erfolgt die malolaktische Gärung des Weins in Eichenholzfässern, in denen der Wein ca. 30 Monate lang ausgebaut wird. Es folgt noch ein 12-monatiger Flaschenausbau bevor er in den Handel kommt.

## ORGANOLEPTISCHE DATEN

Intensives Rubinrot, das zum Granatfarben tendiert. Außerordentlich fein eingebundenes Bukett mit Anklängen an Himbeer - und Rosenkonfektüre, trockener und warmer Geschmack mit einem angenehmen Grundton von frischem Obst und Waldbeeren. Das feine, fruchtige Aroma ist gleichzeitig intensiv und elegant entschieden, anhaltend.

## ZUSAMMENSTELLUNGEN

Wildbret, Braten, Aufschnitt, Schmorbraten, reife und Hartkäsesorten, wie z.B. Bitto.