



# LA CRUUS

Valtellina Superiore Inferno D.O.C.G. 2017

**REBSORTE/N:** Nebbiolo 100%

**WEINBERGE:** Cru der Gemeinde Montagna, auf 570 m üdM im Bereich des Valtellina Superiore Inferno

**AUSRICHTUNG UND HÖHE:** südliche Ausrichtung, Cru auf 570 m üdM

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

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Guyot

**STOCKDICHE:** 4.000 Rebstöcke/ha

**LESEZEITRAUM:** ab 18. Oktober

**ALKOHOLGEHALT:** 14,00 Vol.-%

**GESAMTSÄURE:** 5,80 g/l

**SERVIERTEMPERATUR:** 17 °C

**ERTRAG HL/HA:** 38 hl

**PRODUZIERTE FLASCHEN:** 7.000

## IL VIGNETO LA CRUUS - Cru , Montagna in Valtellina.

Einiger Weinberg im Bereich des Valtellina Superiore Inferno. Bei diesem 2010 in Angriff genommenen Projekt, wurden Grundstücke zusammengelagert und neue Nebbiolo-Rebstöcke in Längsrichtung gepflanzt, mit der Methode des Konturpflügens.



## TECHNISCHE DATEN

**Traubenernte:** beschädigte Beeren werden aussortiert.

**Weinbereitung:** Nach vorsichtigem Abbeeren kommen die leicht angepressten Trauben in Edelstahltanks, in denen sie vergären (alkoholische Fermentation), bei einer 15 Tage dauernden Mazeration der Schalen auf dem Most, bei einer Temperatur von 25 °C. Nach dem Pressen erfolgt die malolaktische Gärung des Weins in Holzfässern, in denen der Wein 12 Monate lang ausgebaut wird. Es folgt noch ein 10-monatiger Flaschenausbau, bevor er in den Handel kommt.

## ORGANOLEPTISCHE DATEN

Rubinrote Farbe. Intensiver und feiner Duft von Maraska-Kirsche und kleinen roten Früchten. Harmonisch samtiger Geschmack, mit gleichzeitig robustem Charakter.

## ZUSAMMENSTELLUNGEN

Zu kräftigen Fleischgerichten, mittelgereiften Käsesorten.