

# RISERVA

Valtellina Superiore D.O.C.G. 2015

**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 500 m üdM

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

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Guyot

**STOCKDICHE:** 3.500 ceppi/ha

**LESEZEITRAUM:** anfang November

**ALKOHOLGEHALT:** 14 Vol.-%

**GESAMTSÄURE:** 5,20 g/l

**SERVIERTEMPEARTUR:** 17 °C

**ERTRAG HL/HA** 26 hl

**PRODUZIERTE FLASCHEN:** 7000



## TECHNISCHE DATEN

**Vinifikation:** aus den höchsten, über 500 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 2-1 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 Flaschenaußbau 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.



MAMETE PREVOSTINI  
VALTELLINA

Der Nebbiolo  
der Alpen

[www.mameteprevostini.com](http://www.mameteprevostini.com)

