



Rosso di Valtellina Doc 2023

SANTARITA

VARIETÀ

Nebbiolo 100%

VIGNETI

diverse parcelle nell'area del Rosso di Valtellina, nei comuni di Berbenno, Castione Andevenno e Tirano

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

a sud, tra i 300 e i 650 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente sabbioso, di origine morenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot

PERIODO DI VENDEMMIA

inizio raccolta 29 settembre

GRADO ALCOLICO

13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° C

BOTTIGLIE PRODOTTE

54.000

FORMATI

0,75 - 1,5 - 5 lt

VINIFICAZIONE

dopo una delicata diraspatura le uve, leggermente pigiate, vengono inviate nei serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 7 giorni di macerazione delle bucce sul mosto

MATURAZIONE

8 mesi in serbatoi di acciaio inox



Vino prodotto in una
cantina con certificazione
di sostenibilità ambientale



MAMETE PREVOSTINI

mameteprevostini.com