



GAROF

Valtellina Superiore Grumello D.O.C.G. 2015

UVE: nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: selezione dei grappoli più spargoli nelle migliori vigne della zona del Valtellina Superiore D.O.C.G. nel comune di Montagna in Valtellina

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: tra i 400-550 s.l.m. con esposizione sud

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.800 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio raccolta 8 ottobre

GRADO ALCOLICO: 13,5%

ACIDITÀ TOTALE: 5,40 g/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C

RESA HL/HA: 55 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.000

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa vengono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 11 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Successivamente, dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 12 mesi. E' successivamente affinato in bottiglia per altri 8 mesi prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino scarico. Profumo sottile e persistente di nocciola, more e ribes. Sapore vellutato, armonico e fresco, giustamente tannico con finale denso, concentrato che apporta una piacevole struttura.

ABBINAMENTI

Piatti abbastanza strutturati a base di carne o verdure, formaggi di media stagionatura e salumi come la Brisaola.



MAMETE PREVOSTINI
VALTELLINA

Il nebbiolo
delle Alpi

www.mameteprevostini.com

