



# GAROF

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

**UVE:** Nebbiolo 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Valtellina Superiore Grumello nel comune di Montagna

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:** con esposizione sud, tra i 350- 520 s.l.m.

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

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**DENSITÀ IMPIANTI:** 3.800 ceppi/ha

**PERIODO DI VENDEMMIA:** inizio raccolta 8 ottobre

**GRADO ALCOLICO:** 14%

**ACIDITÀ TOTALE:** 4,90 g/lit

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 17 °C

**RESA HL/HA:** 53 hl

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 8.000

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,375-0,5-0,75-1,5 lt

## SCHEDA TECNICA

**Vinificazione:** La vendemmia viene effettuata a mano in cassette da 15 kg. 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. È 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, formaggi di media stagionatura.