



GAROF

Valtellina Superiore Grumello Docg 2018

UVE: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: piccoli vigneti terrazzati dell'area del Valtellina Superiore Grumello Docg

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: a sud, tra i 330 e i 520 metri 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 DELL'IMPIANTO: 3.800 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio raccolta dal 10 ottobre

GRADO ALCOLICO: 14,5%

ACIDITÀ TOTALE: 5,20 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C

RESA HL/HA: 55 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 9.000

FORMATI DISPONIBILI: 0,5 – 0,75 – 1,5 lt

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri 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 la maturazione prosegue per circa 12 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia per altri 8 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso. Profumo di piccoli frutti rossi e neri, con note speziate. Vellutato, armonico e fresco, in perfetto equilibrio con i tannini e con finale persistente. Vino di corpo.

ABBINAMENTI

Piatti mediamente strutturati a base di carne e formaggi a pasta dura.