

RISERVA

Valtellina Superiore Docg 2017

UVE: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: nell'area del Valtellina Superiore Docg, nei comuni di Sondrio, Montagna in Valtellina e Teglio

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: a sud, sopra i 500 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 DEGLI IMPIANTI: 3.500 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 5 novembre

GRADO ALCOLICO: 15 %

ACIDITÀ TOTALE: 5,1 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C

RESA HL/HA: 21 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.000

FORMATI DISPONIBILI: 0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 - 5 lt



SCHEDA TECNICA

Vendemmia: uve di vendemmia tardiva provenienti esclusivamente dai vigneti più alti, sopra i 500 mt. Accurata selezione del grappoli raccolti solo in cassetta.

Vinificazione: Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 21 giorni di macerazione delle bucce sul mosto. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere dove matura per quasi 30 mesi. Segue affinamento in bottiglia per 12 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo speziato con sentori di confettura di frutti rossi e rosa appassita. Sapore asciutto, rotondo e caldo con una lunga persistenza. Aroma fine, intenso e deciso.

ABBINAMENTI

Piatti strutturati a base di carne e non, formaggi di lunga stagionatura.