

SANTARITA

Rosso di Valtellina D.O.C. 2016

UVE: nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: area del Rosso di Valtellina D.O.C. nei comuni di Berbenno, Castione e Tirano

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: tra i 400-650 s.l.m. con esposizione sud

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (70%), limoso (30%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.600 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio raccolta 16 ottobre

GRADO ALCOLICO: 13%

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 g/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

RESA HL/HA: 60 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 33.000



SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox avvenne prima una macerazione di 9 giorni di cui 3 a freddo delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in parte in acciaio e in parte in legno in cui l'affinamento prosegue per circa 10 mesi. Segue poi l'affinamento in bottiglia per altri 6 mesi prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino brillante di discreta trasparenza. Al naso esprime profumi fragranti e fruttati di frutti di bosco molto freschi e gradevoli seguiti da aromi di fiori freschi come rose e violette. In bocca il sapore è fresco e piacevolmente asciutto con una buona persistenza.

ABBINAMENTI

Vino di buona corpo da tutto pasto, preferibile con piatti di media struttura, salumi come la Brisaola e formaggi freschi mediamente stagionati.