



SANTARITA

Rosso Valtellina Doc 2021

UVE: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: area del Rosso di Valtellina Doc, nei comuni di Berbenno di Valtellina, Castione Andevenno e Tirano

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: a sud, tra i 400 e i 650 metri s.l.m.

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DEGLI IMPIANTI: 3.600 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio raccolta 3 ottobre

GRADO ALCOLICO: 13,5 %

ACIDITÀ TOTALE: 5,40 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

RESA HL/HA: 58 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 41.000

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

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Dopo una delicata diraspatura, le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi di acciaio inox dove avviene la macerazione sulle bucce per 7 giorni. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in acciaio dove la maturazione prosegue per circa 10 mesi. Segue poi l'affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino brillante. Al naso esprime profumi fragranti di frutti di bosco, 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 medio corpo da tutto pasto, preferibile con piatti di media struttura.