

# VALTELLINA SUPERIORE DOCG RISERVA



**Uve** Nebbiolo 100%

**Vigneti** Valtellina Superiore

**Origine terreni** Sabbia e argilla, sabbioso franco

**Comune** Teglio e Tirano (SO)

**Sistema di allevamento** Guyot Valtellinese

**Sesto di impianto** 2x1 4500 ceppi ettaro

**Resa** 70 q.li uva/ettaro

**Vinificazione** Selezione manuale delle uve, appassimento parziale delle uve e tecnica di rinforzo, pigiadiraspatura, fermentazione in piccole vasche acciaio inox, affinamento in botti da 30 hl, tonneaux e barriques di rovere francese di primo passaggio

Affinamento pre imbottigliamento 36 mesi

Stabilizzazione Naturale

## Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico 13.5 % vol

Acidità 6,25 g/l in acido tartarico

Zuccheri residui 1,7 g/l

Estratto secco netto 26.2 g/l

Contiene solfiti

## Caratteristiche

Vino importante dal profumo complesso di spezie ed uva passita, strutturato e corposo, caldo e raffinato.

Temperatura di servizio 14-16 °C