

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