



Nebbiolo (Chiavennasca) allevato a guyot modificato ad archetto valtellino.

*Nebbiolo (Chiavennasca) cultivated with modified Valtellina arch.*



Vigneti coltivati nelle zone di produzione del Valtellina Superiore D.O.C.G. nei comuni di Chiuro e Teglio in terreni franco-sabbiosi, permeabili e moderatamente profondi.

*Vineyards cultivated in the production areas of Valtellina Superiore D.O.C.G.: Chiuro and Teglio in sandy loam, permeable and moderately deep soils.*



350-450 m s.l.m.

*350-450 m a.s.l.*



70 ql/ha

Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni.

Affinamento minimo di 12 mesi in botti di rovere di media capacità.

Per disposizione del disciplinare di produzione deve affinare almeno 36 mesi prima di essere commercializzato.



*Maceration on the skins for about 10 days. Aging for a minimum of 12 months in medium-sized oak barrels. According to the production disciplinary, it must age at least 36 months before being marketed.*

Rosso rubino con riflesso granato. Intenso e fine al naso sorprende per la sua eleganza. Caldo, equilibrato, sapido e persistente. Vino prodotto solo nelle migliori annate.

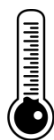


*Ruby red with garnet hues. Intense and fine on the nose, it surprises with its elegance. Warm, balanced, savory and persistent. Wine produced only in the best vintages.*



Piatti tipici valtellini, carni rosse, stracotti e formaggi stagionati.

*Typical valtellina dishes, red meat, braised meat and aged cheeses.*



18-20 °C in ampio calice

*18-20 °C in a balloon glass*



0,75 L • 1,5 L • 3 L

