



VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G. GRUMELLO RISERVA



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 Grumello DOCG nei comuni di Sondrio e Montagna in terreni franco-sabbiosi, permeabili e tendenzialmente acidi.

Vineyards cultivated in the production areas of Valtellina Superiore Grumello DOCG: Sondrio and Montagna in predominantly sandy, permeable and basically acidic 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. Minimum aging of 12 months in medium oak barrels. According to the production disciplinary, it must age at least 36 months before being marketed.



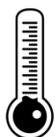
Rosso rubino con riflesso granato. Dotato di un bouquet fruttato e floreale in cui si affrancano note terziarie. Una traccia minerale apre ad un assaggio fresco, perfettamente equilibrato nella fusione tra morbidezze e durezza. Vino prodotto solo nelle migliori annate.

Ruby red with garnet hues. The nose reveals floral and red fruit notes accompanied by tertiary notes. A mineral note opens to a fresh taste, perfectly balanced in the fusion of softness and hardness. Wine produced only in the best vintages.



Piatti tipici valtelinesi, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Typical Valtellina dishes, red meats, game and aged cheeses.



18-20 °C in ampio calice

18-20 °C in a balloon glass



0,75 L

