



Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola e Rossola allevati a guyot modificato ad archetto valtellinese.

*Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola and Rossola cultivated with modified Valtellina arch.*



Vigneti coltivati nelle zone di produzione del Rosso di Valtellina DOC in terreni prevalentemente sabbiosi, permeabili e tendenzialmente acidi.

*Vineyards cultivated in the production areas of Rosso di Valtellina DOC in predominantly sandy, permeable and basically acidic soils.*



300-700 m s.l.m.

*300-700 m a.s.l.*



100 ql/ha

Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 8 giorni.

Affinamento in botti di rovere e in serbatoi di acciaio inox. Per disposizione del disciplinare di produzione deve affinare almeno 6 mesi a partire dal 1° dicembre successivo alla vendemmia.



*Maceration on the skins for about 8 days. Aging in medium oak barrels and steel tanks. According to the production disciplinary, it must age at least 6 months starting from 1 December following the harvest.*

Rosso rubino brillante. Il profumo è ampio e avvolgente rappresentato da un ricco bouquet fruttato e floreale. Dal sapore deciso e armonico e con un tannino setoso.

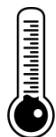


*Brilliant ruby red. The bouquet is ample and represented by a rich fruity and floral note. With a strong and harmonious flavor and silky tannins.*



Formaggi poco stagionati, salumi valtellinesi, risotto con funghi e carni rosse.

*Semi-hard cheeses, local cured meats, risotto with mushrooms and red meats.*



14-16 °C in ampio calice

*14-16 °C in a balloon glass*



0,375 L • 0,75 L