

LA MARTELLINA

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G. INFERNO



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 Valtellina Superiore Inferno D.O.C.G. nei comuni di Montagna, Poggiridenti e Tresivio in terreni franco - sabbiosi, permeabili e moderatamente profondi.

Vineyards cultivated in the production areas of Valtellina Superiore Inferno D.O.C.G.: Montagna, Poggiridenti and Tresivio in predominantly sandy, permeable and basically acidic soils.



300-450 m s.l.m.

300-450 m a.s.l.



80 ql/ha

Vino ottenuto da viti di oltre 60 anni e in parte da vigne recentemente impiantate. Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 8 giorni. Per disposizione del disciplinare di produzione l'affinamento minimo deve essere di 24 mesi di cui 12 in botti di rovere.

Wine obtained from vineyards over 60 years old cultivated and partly from recently planted vineyards. Macerations on the skins for 8 days. Minimum aging of 24 months, 12 of which in oak barrels.

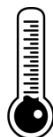


Rosso rubino brillante. Franco e intenso al naso si rivela con un mix di note fruttate e balsamiche. Le sfumature speziate animano un corpo armonico e morbido. Dotato di equilibrata freschezza.

Brilliant ruby red. Intense and clean on the nose it reveals itself with a mix of fruit and balsamic notes. The spicy nuances animate a harmonious and soft body. Equipped with balanced freshness.



Formaggi valtellinesi, primi piatti strutturati e carni rosse
Valtellina cheeses, structured first courses and red meats.



16-18 °C in ampio calice

16-18 °C in a balloon glass



0,75 L