



PARADISO®

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



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

Nebbiolo (Chiavennasca) cultivated with modified Valtellina arch.



Vigneti coltivati nelle zone di produzione del Valtellina Superiore Inferno DOCG nel comune di Poggiridenti. La zona di "Paradiso" si caratterizza per pendenze lievi ed esposizione più fresca e presenta un terreno prevalentemente franco-sabbioso, permeabile e tendenzialmente acido.

Vineyards cultivated in the production areas of Valtellina Superiore Inferno DOCG in the municipality of Poggiridenti. The "Paradise" area is characterized by slight slopes and cooler exposure and has a predominantly sandy permeable and basically acid 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 in botti di rovere e in serbatoi di acciaio inox. Per disposizione del disciplinare di produzione deve affinare almeno 36 mesi prima di essere commercializzato.



Maceration on the skins for about 10 days. Aging in oak barrels and in stainless steel tanks. According to the production disciplinary, it must age at least 36 months before being marketed.

Rosso rubino brillante. Intrigante e complesso al naso si rivela con note erbacee e fruttate sottese a sentori di sottobosco alpino.

Piacevolmente tannico, armonico e persistente. Vino prodotto solo nelle migliori annate.

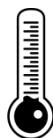


Brilliant ruby red. Intriguing and complex on the nose, it reveals itself with herbaceous and fruity notes underlying hints of alpine undergrowth. Pleasantly tannic, harmonious and persistent. Wine produced only in the best vintages.



Piatti tipici valtellinesi, carni rosse, arrostiti, brasati e formaggi stagionati.

Typical Valtellina dishes, red meats, roasts, braised meat and aged cheeses.



18-20 °C in ampio calice

18-20 °C in a balloon glass



0,75 L