

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



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 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.



80 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 24 mesi di cui 12 in botti di rovere.

Maceration on the skins for about 10 days. Aging for a minimum of 12 months in medium-sized oak barrels. Matures for at least 24 months in barrels, 12 of them in oak barrels before release.



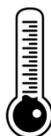
Rosso rubino brillante. Al naso si esprime intenso e complesso con le caratteristiche note fruttate accompagnate da una traccia minerale. Di corpo, rivela un ottimo equilibrio. Dotato di tannini eleganti e dal lungo finale.

Brilliant ruby red. Intense and complex to the nose with characteristic fruity notes accompanied by a mineral trace. Vigorous, it reveals an excellent balance. Wine with elegant tannins and persistent.



Formaggi valtellinesi, salumi locali, primi piatti, carni bianche e rosse.

Valtellina cheeses, local cured meats, first courses, white and red meats.



16-18 °C in ampio calice
16-18 °C in a balloon glass



0,375 L • 0,75 L

