

VALTELLINA SUPERIORE RISERVA D.O.C.G.



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

Nebbiolo (Chiavennasca) cultivated with modified Valtellina arch.



Proveniente dai vigneti coltivati nelle zone più vocate del Valtellina Superiore D.O.C.G. che godono di un'ottima esposizione e quindi di un microclima favorevole in suoli sabbiosi, moderatamente profondi e tendenzialmente acidi.

Obtained from vineyards grown in the most suitable areas of Valtellina Superiore D.O.C.G. which enjoy excellent sun exposure and so a favorable microclimate in sandy, moderately deep 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 12 giorni.

Affinamento minimo di 12 mesi in piccole botti di rovere. La durata minima dell'affinamento per disposizione del disciplinare di produzione deve essere di almeno 36 mesi.



Maceration on the skins for about 12 days. Minimum aging of 12 months in small oak barrels. According to the production disciplinary, it must age at least 36 months before being marketed.

Rosso rubino di particolare brillantezza. Dal profumo ricco e stratificato, elegante e deciso con evidenti note di fiori e confettura di frutta. Raffinato ed armonioso in grado di unire freschezza e sapidità. Vino prodotto solo nelle migliori annate.

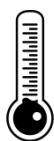


Brilliant ruby red. With a rich and layered scent, elegant and decisive with evident notes of flowers and fruit jam. Fine and harmonious able to combine freshness and flavor. Wine produced only in the best vintages.



Piatti tipici valtellini, carni rosse, stracotti e formaggi stagionati.

Typical valtellina dishes, red meats, braised and aged cheeses.



18-20 °C in ampio calice

18-20 °C in a balloon glass



0.75 L • 1.5 L • 3 L

