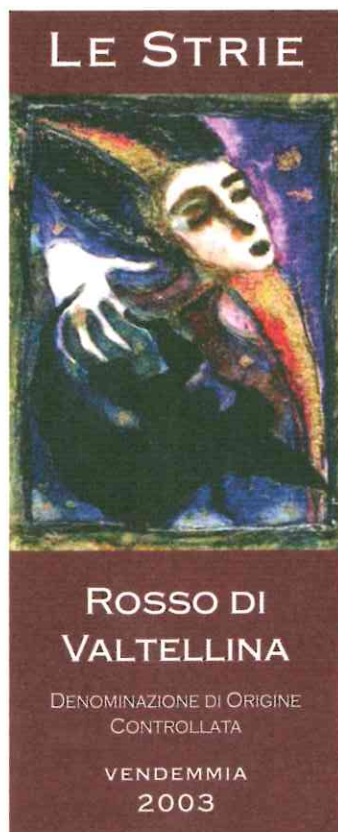




Rosso di Valtellina D.O.C.

Vendemmia 2003



Questo vino si differenzia dal Valtellina Superiore DOCG prodotto dall'Azienda Le Strie solo per il più breve periodo di invecchiamento, mentre uguali risultano la provenienza delle uve e le tecniche di vinificazione. La scelta di utilizzare per la vendemmia 2003 la denominazione "Rosso di Valtellina", pur superando il vino tutte le caratteristiche minime richieste per la DOCG Valtellina Superiore, è dovuta alle particolari caratteristiche delle uve, derivanti dalle condizioni climatiche atipiche registrate nel corso di quest'annata.

VIGNETO: le uve, composte per il 95% da Nebbiolo Chiavennasca e per il rimanente 5% da Rossola, Pignola e Brugnola, provengono dai vigneti aziendali compresi nelle sottozone Sassella (comuni di Castione Andevenno e Sondrio) e Valgella (comune di Teglio) del Valtellina Superiore. Tutti i vigneti, situati sul versante retico terrazzato ad altitudini variabili tra i 400 ed i 600 metri s.l.m., sono stati convertiti dalla tradizionale forma di allevamento (archetto valtellino) al guyot classico con un unico capo a frutto, portante 10-12 gemme. Ciò ha permesso una riduzione controllata delle produzioni, che risultano molto inferiori rispetto a quanto permesso dal disciplinare di produzione (minori anche degli 80 q/ha previsti per la DOCG); in tal modo vengono migliorati il colore, la struttura ed la corposità del vino.

VINIFICAZIONE: si è scelto di agire in modo differente per uve provenienti dalle due sottozone. I grappoli dei vigneti della Sassella sono stati raccolti il giorno 11 ottobre in cassette da circa 25 kg e immediatamente trasportati in cantina per la pigiatura, effettuata con l'allontanamento del raspo. La fermentazione è avvenuta in una vasca di acciaio inox, con permanenza sulle bucce per 8 giorni e successiva svinatura e proseguimento fino a completo esaurimento degli zuccheri.

Le uve provenienti dalla sottozona Valgella sono state vendemmiate con qualche giorno di anticipo in cassette da circa 4 kg e sottoposti ad un parziale appassimento in fruttai per 25-30 giorni. Anche in questo caso la fermentazione è avvenuta in assenza dei raspi e con una macerazione delle bucce di 8-9 giorni.

I due vini sono stati quindi uniti e posti a maturare per 9 mesi in botti di rovere di media capacità.

Resa di uva per ettaro: 55 ql.

Resa uva/vino: 60 %

Bottiglie prodotte: 2440

Caratteristiche del vino

COLORE:	rosso rubino
PROFUMI:	ricordano la viola mammola, i lamponi, le spezie.
SAPORE:	secco, giustamente tannico, persistente.
GRADO ALCOLICO:	13 % vol.
ACIDITA' Tot.:	5,9 g/l
ZUCCHERI:	0,13 g/100 ml
ESTRATTO SECCO Tot.:	27,4 g/l
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:	16-18 °C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI:	Tutti i piatti tradizionali della cucina valtellino, carni rosse alla griglia e formaggi, anche stagionati