



# Rosso di Valtellina D.O.C.

## Vendemmia 2022



**VIGNETO:** le uve, 100 % Nebbiolo Chiavennasca, provengono dai vigneti terrazzati aziendali compresi nella zona del Valtellina Superiore.

**VINIFICAZIONE:** le uve sono state raccolte alla metà di ottobre in cassette da circa 20 kg e immediatamente trasportate 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 7 giorni e successiva svinatura e proseguimento della fermentazione fino a completo esaurimento degli zuccheri.

Nel corso della fermentazione tumultuosa è stata eseguita una operazione di *delestage*, per favorire l'estrazione del colore e dei componenti aromatici delle bucce; si è inoltre approfittato di queste operazioni per allontanare gran parte dei vinaccioli, al fine di evitare un'eccessiva cessione di tannini al vino.

Il periodo di affinamento è stato successivamente effettuato con la permanenza per 6 mesi in serbatoi di acciaio inox ed altri 6 mesi circa, in botti grandi di rovere ed infine imbottigliato.

Produzione uva/ha: 75  
Resa uva/vino: 65%  
Bottiglie prodotte: 666

### Caratteristiche del vino

|                              |  |
|------------------------------|--|
| COLORE:                      | rosso rubino   |
| PROFUMI:                     | ricordano i frutti rossi: ciliegia, frutti di bosco            |
| SAPORE:                      | secco, leggermente tannico, persistente                        |
| GRADO ALCOLICO:              | 14,0 % vol.  |
| ACIDITA' Tot.:               | 4,80 g/l   |
| ZUCCHERI:                    | 0,8 g/l  |
| ESTRATTO SECCO Tot.:         | 22,4 g/l   |
| TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: | 16 °C  |
| ABBINAMENTI CONSIGLIATI:     | Primi con sughi a base di carne, carni rosse, formaggi, salumi |