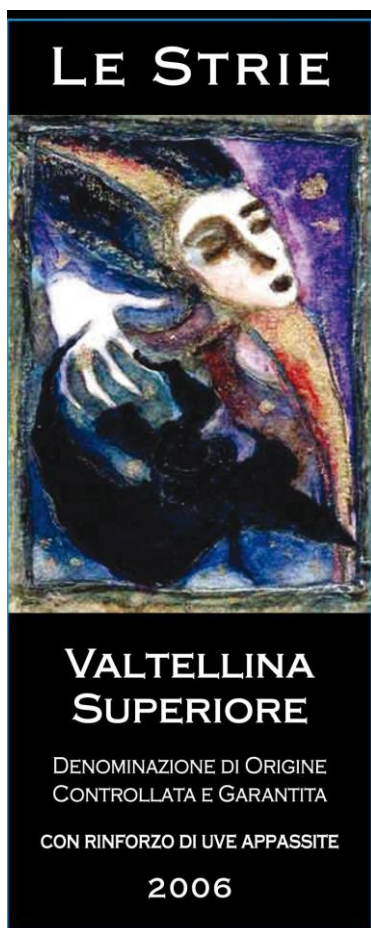




Valtellina Superiore D.O.C.G.

Vendemmia 2006



Seguendo quanto già attuato nelle scorse annate, anche in questa vendemmia abbiamo scelto di utilizzare la tecnica del "rinforzo" con una percentuale (circa il 30%) di uve parzialmente appassite in fruttaio. In tal modo cerchiamo di esaltare al massimo le diverse caratteristiche delle uve provenienti dalle due sottozone in cui sono situati i vigneti aziendali.

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 riconvertiti 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; 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 in cassette da circa 25 kg nei giorni 15-16 ottobre 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 10 giorni e successiva svinatura e proseguimento fino a completo esaurimento degli zuccheri.

Le uve provenienti dalla sottozona Valgella sono state vendemmiate una settimana prima in cassette da 4 kg e sottoposti ad un parziale appassimento per quasi un mese. Anche in questo caso la fermentazione è avvenuta in assenza dei raspi, con una macerazione e permanenza sulle bucce di 12 giorni.

I due vini sono stati quindi uniti e posti a maturare per 18 mesi in botti di rovere di media capacità; il periodo di invecchiamento è stato successivamente completato con la permanenza per altri 6 mesi in serbatoi di acciaio inox e con ulteriori nove mesi di affinamento in bottiglia.

Resa di uva per ettaro: 65 ql.

Resa uva/vino: 60 %

Bottiglie prodotte: 4300

Caratteristiche del vino

COLORE:

rosso rubino carico

PROFUMI:

ricordano i piccoli frutti di bosco, le spezie e la liquirizia secca, giustamente tannico, molto persistente

SAPORE:

13,5 % vol.

GRADO ALCOLICO:

ACIDITA' Tot.:

5,8 g/l

ZUCCHERI:

0,17 g/100 ml

ESTRATTO SECCO Tot.:

29,0 g/l

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:

16-18 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Tutti i piatti tradizionali della cucina valtellino, carni rosse alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.