



Rosso di Valtellina D.O.C.

Vendemmia 2017



VIGNETO: la maggior parte delle 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.

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 sono stati eseguiti tre operazioni 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 12 mesi in serbatoi di acciaio inox, 12 mesi in botti grandi di rovere e poi imbottigliato.

Produzione uva/ha: 75

Resa uva/vino: 65%

Bottiglie prodotte: 1333

Caratteristiche del vino

COLORE:

rosso rubino

PROFUMI:

ricordano i frutti rossi: ciliegia, frutti di bosco

SAPORE:

secco, leggermente tannico, persistente

GRADO ALCOLICO:

13,5 % vol.

ACIDITA' Tot.:

4,75 g/l

ZUCCHERI:

0,6 g/l

ESTRATTO SECCO Tot.:

28,9 g/l

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:

16 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Primi con sughi a base di carne, carni rosse, formaggi, salumi