



N°1 - NUMERO UNO

ALPI RETICHE IGT

wine_info	blend	100% Nebbiolo				
	grapes drying time	3 months				
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted				
	barrel ageing	24 months in new french oak barriques				
	shelf-life	25 years				
	bottle size	75 cl				
technical_details	alcohol % vol.	Data may vary depending on the vintage.	-17.0	vine training system	guyot	
	dry extract g/l		-40		average age of vines	~70
	total acidity g/l		-5.8		average altitude m	650
	total sugar g/l		<1		vine density per Ha	4500
	must-to-fruit ratio %		50		grape yield kg/Ha	6500
	production btl/s		-5000		soil	sandy, silty
vinyard_info						

IT

Il N°1 - Numero Uno, magnifica declinazione di uve Nebbiolo lasciate in appassimento, nasce dal desiderio di interpretare in chiave moderna lo Sforzato di Valtellina, custodendolo amorevolmente per anni in barrique di rovere francese di consolidata rinomanza. Ambasciatore del proprio territorio in grado di riprodurre tanto l'eleganza quanto il valore, questo fine nettare dal nome eloquente, ottenuto da vigne di minimo settant'anni, ammalia con i suoi profumi e la sua suadanza.

Fine e complesso al naso, su note di spezie, pepe, frutto nero in confettura e spunti vegetali, presenta delle nuance eteree e balsamiche che si fanno strada tra note floreali di viola e composta di prugne; seguono effluvi terziari di liquirizia, chiodi di garofano, cannella e scie boisé. Al palato presenta un complesso spettro aromatico, intrigante e seducente sin dal primo sorso, in cui spiccano toni cioccolatosi, note di vaniglia, torrefazione e frutto stramaturato.

Incorniciato da un elegante tannino, è caratterizzato da un peso estrattivo ben trasceso dal perfetto bilanciamento dell'insieme. Ne risulta un quadro succoso e profondo, ideale per l'accompagnamento di grandi carni rosse quali la sella di capriolo.

DE

Der N°1 -Numero Uno, eine wunderbare Kreation aus getrockneten Nebbiolo-Trauben, entsteht aus dem Wunsch, den Sforzato di Valtellina neu zu interpretieren. Sorgsam und liebevoll wird er deshalb über Jahre hinweg in wertvollen französischen Eichenfässern behütet. Als Botschafter seines Terroirs verkörpert er dessen Eleganz und Werte. Dieser feine Nektar mit bedeutungsvollem Namen, dessen Trauben an mehr als siebzig Jahre alten Rebstöcken heranwachsen, bezaubert mit seinen verführerischen Aromen.

Fein und komplex in der Nase mit würzigen Pfefferaromen, Noten von Schwarzbeerkonfitüre und frischem Grün. Ätherische und balsamische Nuancen suchen zwischen blumigem Veilchenduft und Pflaumenkompottnoten ihren Weg; es folgen Lakritze, Nelken, Zimt und ein Hauch von Holz. Am Gaumen entdeckt man ein komplexes Aromapaket, das vom ersten Tropfen an mit Schokolade, Vanille, Röstaromen und überreifer Frucht schmeichelt und verführt.

Eingebunden von eleganten Tanninen, zeichnet sich jeder Tropfen durch wunderbare Harmonie und Intensität aus. Gehaltvoll und tiefgründig ist er der ideale Begleiter von erlesenem, rotem Fleisch wie zum Beispiel Rehrücken.

EN

N°1 - Numero Uno, a magnificent declination of Nebbiolo grapes left to dry, comes from the desire to interpret in a modern key the Sforzato of Valtellina. Devotedly kept in renowned French oak barrels for years, this wine is the ambassador of its own territory, able to reproduce both its elegance and value. This fine nectar, with an eloquent name, is obtained from vineyards of at least seventy years old. It bewitches with its scents and persuasiveness.

Fine and complex on the nose, with notes of spices, pepper, black fruit jam and vegetable hints, it presents ethereal and balsamic nuances that make their way between floral notes of violet and plum compote, followed by tertiary scents of licorice, cloves, cinnamon and scie boisé. On the palate it presents a complex aromatic spectrum, intriguing and seductive from the first sip, in which chocolate tones, notes of vanilla, roasting and overripe fruit stand out.

Framed by an elegant tannin, it is characterized by an extractive weight well transcended by the perfect balance of the whole. The result is a juicy and deep picture, ideal for the accompaniment of large red meats such as the saddle of roe deer.