



## 026

## ROSSO DI VALTELLINA DOC

wine_info	blend	100% Nebbiolo		
	grapes drying time	-		
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted		
	barrel ageing	48 months in chestnut casks		
	shelf-life	10 years		
	bottle size	75 cl		
technical_details	alcohol % vol.	Data may vary depending on the vintage.	-13.0	
	dry extract g/l			-28
	total acidity g/l			-5.3
	total sugar g/l			<1
	must-to-fruit ratio %			70
	production btl			-13000
	vinyard_info			vine training system
average age of vines		~60		
average altitude m		550		
vine density per Ha		4500		
grape yield kg/Ha		8000		
	soil	sandy, silty		

## IT

Accessibile, fruttato ed elegante, lo 026 è un Nebbiolo prodotto in tiratura limitata il cui affinamento si è svolto in una botte di castagno da 10000 litri che ha dato il nome al vino e ha caratterizzato il design dell'etichetta - un sottile foglio in legno che conferisce al prodotto un'immagine di prestigio.

Fresco ed armonico, questo vino sorprende per la gentilezza garbata della nota floreale e per l'approccio aromatico e gustativo entusiasmante. Al palato possiede una morbidezza distribuita con precisione pervasiva in tutta la bocca.

Vino di sfumature più che di materia, lo 026 ricorda le ciliegie, le prugne secche ed il sambuco e presenta un sottofondo di tannini morbidamente avvolti. Un vero nettare frutto della produzione eroica valtellinese, tra le più gravose ed impegnative al mondo, ideale per accompagnare carni rosse, arrostiti in salsa di prugne, piatti casalinghi o semplicemente da sorseggiare in buona compagnia.

## DE

Ein Nebbiolo mit begrenzter Produktion, zugänglich, fruchtig und elegant. Der Ausbau des 026 erfolgt im 10'000-Liter-Fass aus Kastanienholz, das bei der Namensgebung und dem Etiketten-Design Pate gestanden hat - eine feine Holzetikette verleiht dem Wein sein wertvolles, edles Äusseres.

Frisch und harmonisch überrascht er durch die feine Eleganz seines blumigen Bouquets, im Auftakt aromatisch, begeistert er sofort im Geschmack. Langsam trägt ihn seine samtige Textur über den ganzen Gaumen.

Der nuancenreiche 026 erinnert an Kirschen, getrocknete Pflaumen und Holunder, weich umhüllt von zarten Tanninen. Ein wahrer Nektar der heldenhaften Veltliner Weinbautradition, eine der schwierigsten und arbeitsintensivsten weltweit. Ideal zu rotem Fleisch, Braten in Pflaumensauce, traditionellen Gerichten oder einfach in geselliger Runde.

## EN

Accessible, fruity and elegant, 026 is a limited edition Nebbiolo wine whose name comes from the 10'000-liter chestnut cask in which it has matured and that characterizes the label design - a thin wood foil lending a regal appearance to the bottle.

Fresh and harmonious, this wine amazes for the floral tones' gentle lightness and for the exciting aromatic and gustatory approach. To the palate it is endowed with a smoothness spread persuasive precision all around the mouth.

A wine of subtleties more than of matter, the 026 evokes hints of cherries, dried prunes and elderberries and presents a softly voluptuous tannic background. This nectar, resulting from the heroic Valtellina vinegrowing, one of the hardest and challenging in the world, perfectly complements red meat, a roast with plum sauce, any homemade meal and is also an ideal wine to casually sip with good friends.