



085

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	vine_training_system	guyot	
	dry extract g/l		-28		average age of vines	~60
	total acidity g/l		-5.3		average altitude m	550
	total sugar g/l		<1		vine density per Ha	4500
	must-to-fruit ratio %		70		grape yield kg/Ha	8000
	production btls		-13000		soil	sandy, silty
vinyard_info						

IT

Accessibile, fruttato ed elegante, lo 085 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 085 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 085 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 085 erinnert an Kirschen, trockene 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, 085 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 085 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.