



# SEDUZIONE *Tirano*

## ROSSO DI VALTELLINA DOC

wine_info	blend	100% Nebbiolo		
	grapes drying time	late harvest		
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted		
	barrel ageing	12 months in used french oak barriques, 36 months in chestnut casks		
	shelf-life	10 years		
	bottle size	75 cl		
technical_details	alcohol % vol.	Data may vary depending on the vintage.	-14.0	
	dry extract g/l			-30
	total acidity g/l			-5.3
	total sugar g/l			<1
	must-to-fruit ratio %			70
	production btls			-15000
	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

Il Seduzione, rosso austero e vellutato ricavato da Nebbiolo surmaturato in pianta e colto due settimane dopo la vendemmia ordinaria, viene prodotto scegliendo le uve migliori dei terreni più vocati della zona del Tiranese. Un vino eccellente che racchiude in sé tutta la bellezza del paesaggio valtellinese. Dopo la fermentazione alcolica in fermentini d'acciaio di ultima generazione, il vino viene trasferito nelle barrique di rovere francese Allier per procedere alla malolattica ed affinarsi per un periodo di dodici mesi, trascorsi i quali la maturazione prosegue in botti di castagno bianco.

Il Seduzione si distingue per il suo colore rosso rubino, per il delicato bouquet di nocciola con una leggera nota di cacao, per il sapore deciso ed armonico con un giusto contenuto di acido tannico. La bocca è ricca e austera, mentre i tannini sono ben supportati dalla fitta polpa estrattiva.

Vi consigliamo di provarlo in abbinamento a squisiti medaglioni di cervo con polenta.

### DE

Der Seduzione, stolz und harmonisch, wird aus überreifen Nebbiolo-Trauben gekeltert. Sie werden erst zwei Wochen nach der eigentlichen Lese geerntet und sorgfältig von den besten Reblagen Tiranos ausgewählt. Ein exzellenter Wein, der die ganze Schönheit der Veltliner Landschaft in sich trägt. Nach der alkoholischen Gärung in modernsten Stahlbehältern wird er für den Säureabbau zwölf Monate lang in französischen Alliereichenfässern ausgebaut und danach in Fässern aus Edelkastanienholz verfeinert.

Intensives Rubinrot, ein zartes Haselnussbouquet mit leichter Kakaonote, sowie ein kräftiger, harmonischer Geschmack mit ausgewogenem Tannin sind seine typischen Merkmale. Am Gaumen edel und schlicht. Harmonisch ergänzen sich Tannine und reiche Frucht.

Wir empfehlen ihn zu zarten Hirschmedaillons mit Polenta.

### EN

Seduzione, an austere and velvety red wine obtained from overripe Nebbiolo grapes, harvested two weeks after the ordinary harvest, is produced by choosing the best grapes from the most suitable soils in the area of Tirano. An excellent wine that embodies all the beauty of the Valtellina landscape. After alcoholic fermentation in the latest generation of steel tanks, the wine is transferred to French oak barrels Allier to proceed with malolactic fermentation and aging for a period of twelve months, after which the aging continues in white chestnut barrels.

Seduzione is distinguished by its ruby red color, the delicate bouquet of hazelnut with a hint of cocoa, the flavor is strong and harmonious with the right content of tannic acid. The taste is rich and austere, while the tannins are well supported by the dense pulp extraction.

We recommend to try it in combination with exquisite deer medallions with polenta.