



GRUMELLO RIS. REDEDITION

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

wine_info	
blend	100% Nebbiolo
grapes drying time	-
winemaking	grapes hand picked, hand sorted
barrel ageing	6-8 months in used french oak barriques, 30 months in chestnut casks
shelf-life	10 years
bottle size	75 and 37.5 cl
serving temp.	18-20° C

technical_details		vinyard_info	
alcohol % vol.	~14.0	vine training system	guyot
dry extract g/l	~30	average age of vines	~60
total acidity g/l	~5.5	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	~20000	soil	sandy, silty

Data may vary depending on the vintage.

IT

Le uve Nebbiolo utilizzate per produrre questo vino giungono a maturazione sui ripidi versanti della sottozona del Valtellina Superiore denominata Grumello, a nord-est di Sondrio, il cui nome proviene dal castello risalente al XIII secolo che domina la vallata.

Di un rosso rubino tendente al granata, il Grumello, invecchiato sei mesi in barrique francesi di terzo passaggio e trenta mesi in botti grandi di castagno autoctono, esprime con risoluta eleganza le peculiarità del vitigno di appartenenza. Il profumo è sottile ed intenso, con sfumature che ricordano la mandorla tostata. In bocca è fresco, slanciato, leggermente tannico, sapido ed armonico.

Di magnifica essenzialità, questo vino accompagna idealmente i piatti della tradizione locale.

DE

Die Nebbiolo-Trauben für diesen Wein reifen an den steilen Rebhängen der Einzellage des Valtellina Superiore nordöstlich von Sondrio. Die hoch über dem Tal thronende Burg Grumello aus dem 13. Jahrhundert schenkt diesen Weinterrassen ihren Namen.

Rubinrot mit granatroten Nuancen, reift der Grumello sechs Monate in französischen Barriques in dritter Belegung und dreissig Monate in grossen Fässern aus einheimischem Kastanienholz. Seine kraftvolle Eleganz unterstreicht die feine Struktur der Nebbiolo-Traube. In der Nase fein und intensiv, erinnert er an geröstete Mandeln. Am Gaumen frisch und kraftvoll, mit leichtem Tannin, würzig und harmonisch.

Dieser Wein begleitet mit seiner wunderbaren Natürlichkeit traditionelle Gerichte der Region.

EN

The Nebbiolo grapes used to produce this wine reach maturity on the steep slopes of the Valtellina Superiore sub-district called Grumello, located northeast of Sondrio, whose name comes from the XIII century castle that dominates the valley.

Ruby-red colour with glints of garnet red, the Grumello, aged six months in third-fill french barrels and thirty months in big casks of autochthonous chestnut, expresses with resolute elegance the peculiarity of the grape variety. The scent is thin and intense, with nuances of toasted almond.

Of magnificent essentiality, this wine ideally pairs with the flavors of the local tradition.