



ROSSO DI VALTELLINA

DOC

wine_info	blend	100% Nebbiolo	technical_details	alcohol % vol.	-13.0	vinyard_info	vine training system	guyot
	grapes drying time	-		dry extract g/l	-28		average age of vines	~60
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted		total acidity g/l	-5.5		average altitude m	550
	barrel ageing	36 months in chestnut casks		total sugar g/l	<1		vine density per Ha	4500
	shelf-life	8 years		must-to-fruit ratio %	70		grape yield kg/Ha	8000
	bottle size	75 cl		production btl	-60000		soil	sandy, silty
<p>2011</p> <p>ROSSO DI VALTELLINA</p> <p>PLOZZA VINI TIRANO</p>	Data may vary depending on the vintage.							

IT

Colore rosso granata. Attacco amabile con delicato sentore di bacche di bosco e ribes nero. Al palato risulta rustico, intenso, autoctono. Richiama immagini di cuoio lavorato, di cuscini rossi di ciniglia e camini accesi. Finale sapido, secco e semplice. Un «vin sauvage» con maturi aromi fruttati e una struttura equilibrata. Non troppo esuberante nonostante la persistenza delle rustiche note aromatiche.

Da uve Nebbiolo in purezza, per la sua freschezza e la pronta beva è un vino versatile che ineggia alla quotidianità.

Piacevole e gioioso, si abbina facilmente ad antipasti di salumi, zuppe, sformati di verdure, carni, creme e formaggi.

DE

Granatrot in der Farbe. Im Auftakt zarter Duft von Waldbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen kräftig, intensiv und ursprünglich. Er weckt Erinnerungen an gegerbtes Leder, rote Samtkissen und offenes Kaminfeuer. Im Abgang würzig, trocken undehrlich. Ein "vin sauvage" mit reifen Fruchtromen und ausgeglichener Struktur. Nicht zu tiefgründig, trotz anhaltenden herberen Nuancen.

Sortenrein aus Nebbiolo-Trauben gekeltert, durch seine jugendliche Frische ein vielseitiger Wein, der den Alltag verzaubert.

Angenehm und unbeschwert begleitet er gerne kalte Vorspeisen aus Wurstwaren, Suppen, Gemüseparteten, Fleisch, Cremesuppen und Käse.

EN

Garnet colour. Smooth attack with delicate wild berry and blackcurrant scents. To the palate it is rustic, intense, autochthonous. It brings to mind images of smooth leather, chenille pillows and blazing fires. Sapid, dry and simple finish. It is a "vin sauvage" with rich fruity aromas and balanced texture. Not too cheeky in spite of the rustic and aromatic notes' persistence.

Made from the purest Nebbiolo grapes, thanks to its freshness and simplicity it is a versatile wine celebrating every-day life.

Pleasant and cheerful, it easily pairs with charcuterie starters, soups, vegetable pies, meat, creams and cheese.