



ROSSO DI VALTELLINA

DOC

wine_info	blend	100% Nebbiolo	
	grapes drying time	-	
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted	
	barrel ageing	in large barrels and concrete tanks	
	shelf-life	8 years	
technical_details	bottle size	75 cl	
	serving temp.	18° C	
	alcohol % vol.	-13.0	Data may vary depending on the vintage.
	dry extract g/l	-28	
	total acidity g/l	-5.5	
	total sugar g/l	<1	
	must-to-fruit ratio %	70	
production btl	-60000		
vinyard_info	vine training system	guyot	
	average age of vines	~60	
	average altitude m	550	
	vine density per Ha	4500	
	grape yield kg/Ha	8000	
	soil	sandy, silty	

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 innesca 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 und ehrlich. Ein "vin sauvage" mit reifen Fruchtaromen und ausgeglichener Struktur. Nicht zu tiefgründig, trotz anhaltenden herberen Nuancen.

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

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

EN

Garnet-red colour. Mellow attack with delicate hints of wild berries and blackcurrant. On the palate it is rustic, intense, autochthonous. It evokes images of worked leather, red chenille cushions and lit fireplaces. Savoury, dry and simple finish. A «vin sauvage» with ripe fruity aromas and a balanced structure. Not overly exuberant, despite the persistence of its rustic aromatic notes.

From pure Nebbiolo grapes, thanks to its freshness and ready drinkability, it is a versatile wine that celebrates everyday life.

Pleasant and joyful, it pairs easily with cured meat appetisers, soups, vegetable flans, meats, creams and cheeses.