



Uve	Nebbiolo (Chiavennasca).
Zona di produzione	Vigneti all'interno della sottozona Grumello, nei comuni di Montagna in Valtellina e Sondrio.
Esposizione e altimetria	Sud, 400-650 m s.l.m.
Tipologia di terreno	Composto di sabbia e ghiaia. Poco profondo e con uno strato superficiale molto compatto. Terreno con reazione sub-acida.
Periodo di vendemmia	Tra la seconda e la terza settimana di ottobre. Vendemmia manuale.
Resa	65 q.li/ha.
Vinificazione	L'obiettivo è produrre un vino fresco e accattivante nei profumi. Particolarmente godibile al palato già dopo un anno dalla vendemmia. La macerazione, condotta a temperature piuttosto basse, ha una durata di 5 giorni.
Affinamento	In piccoli fusti di rovere francese per un periodo che varia da 7 a 10 mesi. L'affinamento si conclude con una breve sosta in bottiglia prima della commercializzazione.
Scheda organolettica	Colore rosso rubino, profumi ricchi di note floreali. Al palato è fragrante e di particolare bevibilità.
Bottiglie prodotte	2.553 bottiglie da 0,750 lt.
Prima annata di produzione	2014.