



Uve Nebbiolo (Chiavennasca).

Zona di produzione La fascia più alta della sottozona Grumello denominata "Dossi Salati", nei comuni di Montagna in Valtellina e Sondrio.

Esposizione e altimetria Sud, 500-650 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 Durante la raccolta, la sanità e la completa maturazione dei grappoli assumono la massima importanza. Il primo passaggio tra i filari è dedicato alla raccolta dell'uva con le caratteristiche desiderate che viene portata immediatamente in cantina per l'ammostamento. La macerazione si protrae per un periodo di 10 - 12 giorni a una temperatura di fermentazione compresa tra 25° e 32° C. Durante questo periodo si avvicendano cicli di rimontaggi e follature del cappello. Il compimento della fermentazione malolattica avviene entro la primavera.

Affinamento In piccoli fusti di rovere francese per 16 mesi. Segue un breve periodo in acciaio inox prima dell'imbottigliamento. L'affinamento si completa in bottiglia per almeno un anno prima della commercializzazione.

Scheda organolettica Di colore rosso rubino, ha profumi intensi e molto complessi, con sentori di tabacco e balsamici. La bocca è importante, dal finale avvolgente e retrogusto particolarmente lungo.

Bottiglie prodotte 8.566 bottiglie da 0,750 lt. e 250 magnum da 1,5 lt.

Prima annata di produzione 2007. Vino prodotto solo nelle annate migliori.