



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 50 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 qualche settimana a una temperatura di fermentazione controllata. Durante questo periodo si avvicendano cicli di rimontaggi e follature del cappello. Il compimento della fermentazione malolattica avviene entro la primavera.

Affinamento In tonneau di rovere francese da 500 litri per 24 mesi. L'affinamento si completa in bottiglia per almeno un anno prima della commercializzazione.

Scheda organolettica Vino complesso e ricco di frutta rossa, con sfumature di china e liquirizia. La bocca è portentosa e vellutata, il finale lungo e di carattere.

Bottiglie prodotte 1.024 bottiglie da 0,750 lt. e 50 magnum da 1,5 lt.

Prima annata di produzione 2016. Vino prodotto solo nelle annate migliori.