



Denominazione: **Valtellina Superiore D.O.C.G. Riserva Signorie®**

Uva: Nebbiolo - Chiavennasca 100%

Caratteristiche e curiosità: Ottenuto esclusivamente da uve Nebbiolo, localmente denominate Chiavennasca, scrupolosamente scelte all'interno di vigneti storici. Il Signorie® è un vino di esclusiva produzione della Casa Vinicola Pietro Nera. Nasce da antiche vigne site nell'omonima località nel comune di Chiuro all'interno della zona di produzione del Valtellina Superiore Valgella. Per disposizione del disciplinare di produzione del "Valtellina Superiore" D.O.C.G. la qualifica di "riserva" può essere attribuita ai vini con un minimo di invecchiamento di 36 mesi, dei quali almeno 12 in botti di rovere.

Dove lo trovi: Ristoranti - Enotecche - Punto Vendita Aziendale

Produttività: ~ 60 q.li/Ha con uve vendemmiate ben mature verso la fine di ottobre.

Resa in vino: 70

Vigneti: Ricadenti sul versante retico da est a ovest con esposizione a sud siti all'interno della zona di produzione del Valtellina Superiore Valgella ad un'altitudine tra i 350 e i 450 m. s.l.m. denominati appunto Signorie. Terreno franco-sabbioso, permeabile all'acqua, moderatamente profondo.

Vinificazione: Fermentazione a cappello sommerso con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere da 35 hl, riposa poi in serbatoi di acciaio inox; prima di essere commercializzato affina in bottiglia per almeno 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino brillante che con l'invecchiamento tende al granata. Profumo vinoso con sentore di frutti di bosco. Sapore asciutto senza cedimenti, giustamente tannico, sorprendentemente sapido, elegante e persistente.

Invecchiamento: Conservato in ambiente idoneo può invecchiare per più di 10 anni.

Abbinamenti: Carni rosse, arrostiti, stracotti, formaggi vecchio e stravecchi.

Contenuto alcolico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 18° C. (mescere in ampi calici)

Formato e annata: 0,750 litri del 2011 | 1,500 litri del 2011

Acidità totale: ~ 5,7 g/l

Estratto: ~ 28 g/l

Zuccheri residui: ~ 1 g/l

Riconoscimenti:

Mondial des Vins Extrêmes - CERVIM 2007;1995;1990  
MEDAGLIA D'ORO

Mondial des Vins Extrêmes - CERVIM 2009;2005;1999  
MEDAGLIA D'ARGENTO

Mondial des Vins Extrêmes - CERVIM 2000  
GRAN MEDAGLIA D'ORO

Mondial des Vins Extrêmes - CERVIM 1998  
MENZIONE D'ONORE

Il Golosario 2009  
Vino "TOP"

DOUJA D'OR 2006;2005;2000;1995  
PREMIO

DOUJA D'OR 2007  
OSCAR