



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 avviano 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.



Grape Variety	Nebbiolo (Chiavennasca) 100%.
Production area	The highest area of Grumello subzone called "Dossi Salati", municipality of Sondrio and Montagna in Valtellina.
Exposure and altitude	South, 500-650 m a.s.l.
Type of soil	Deep and compact gravel-sandy soil with a sub-acidic reaction.
Harvest period	Manual harvest between the second and the third week of October.
Yield	65 q.li/ha.
Vinification	During the harvest the grapes reach their optimum ripeness in a perfectly healthy way. The harvest is one of the most crucial steps in the process of winemaking, where grapes are picked and brought to the winery. 10-12 days of maceration at 25-32C of controlled temperature with regular pumping over and cap punching down. Malolactic fermentation occurs in Spring.
Aging	In French oak barrels over 16 months. Following a short period in stainless steel tanks before bottling. Ageing process is completed in bottles for at least another 12 months before commercial release.
Sensory analysis	Ruby-color. Intense and complex scents with tobacco and balsamic notes. Powerful in the mouth, persistent at the palate with a particular aftertaste of red fruit.
Bottles produced	8,566 bottles x 0.750 liter and 250 bottles of 1.5 L magnum.
First vintage	2007. These wines are produced only in the best vintages.