



<b>Uve</b>	Nebbiolo (Chiavennasca).
<b>Zona di produzione</b>	La fascia più alta della sottozona Grumello denominata "Dossi Salati", nei comuni di Montagna in Valtellina e Sondrio.
<b>Esposizione e altimetria</b>	Sud, 500-650 m s.l.m.
<b>Tipologia di terreno</b>	Composto di sabbia e ghiaia. Poco profondo e con uno strato superficiale molto compatto. Terreno con reazione sub-acida.
<b>Periodo di vendemmia</b>	Tra la seconda e la terza settimana di ottobre. Vendemmia manuale.
<b>Resa</b>	65 q.li/ha.
<b>Vinificazione</b>	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 avvengono cicli di rimontaggi e follature del cappello. Il compimento della fermentazione malolattica avviene entro la primavera.
<b>Affinamento</b>	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.
<b>Scheda organolettica</b>	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.
<b>Bottiglie prodotte</b>	13.310 bottiglie da 0,750 lt. e 300 magnum da 1,5 lt.
<b>Prima annata di produzione</b>	2007. Vino prodotto solo nelle annate migliori.



<b>Grape Variety</b>	Nebbiolo (Chiavennasca) 100%.
<b>Production area</b>	The highest area of Grumello subzone called "Dossi Salati", municipality of Sondrio and Montagna in Valtellina.
<b>Exposure and altitude</b>	South, 500-650 m a.s.l.
<b>Type of soil</b>	Deep and compact gravel-sandy soil with a sub-acidic reaction.
<b>Harvest period</b>	Manual harvest between the second and the third week of October.
<b>Yield</b>	65 q.li/ha.
<b>Vinification</b>	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.
<b>Aging</b>	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.
<b>Sensory analysis</b>	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.
<b>Bottles produced</b>	13,310 bottles x 0.750 liter and 300 bottles of 1.5 L magnum.
<b>First vintage</b>	2007. These wines are produced only in the best vintages.