



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 2.882 bottiglie da 0,750 lt. e 100 magnum da 1,5 lt.

Prima annata di produzione 2016. 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	50 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. Some weeks of maceration at controlled temperature with regular pumping over and cap punching down. Malolactic fermentation occurs in Spring.
Aging	In French oak tonneau over 24 months. Ageing process is completed in bottles for at least another 12 months before commercial release.
Sensory analysis	Complex wine rich in red fruit, with nuances of china and licorice. The mouth is portentous and velvety, the end is long and full of character
Bottles produced	2,882 bottles x 0.750 liter and 100 bottles of 1.5 L magnum.
First vintage	2016. These wines are produced only in the best vintages.