



Uve	Nebbiolo (Chiavennasca).
Zona di produzione	Vigneti all'interno della sottozona Grumello, nei comuni di Montagna in Valtellina e Sondrio.
Esposizione e altimetria	Sud, 400-650 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	L'obiettivo è produrre un vino fresco e accattivante nei profumi. Particolarmente godibile al palato già dopo un anno dalla vendemmia. La macerazione, condotta a temperature piuttosto basse, ha una durata di 5 giorni.
Affinamento	In piccoli fusti di rovere francese per un periodo che varia da 7 a 10 mesi. L'affinamento si conclude con una breve sosta in bottiglia prima della commercializzazione.
Scheda organolettica	Colore rosso rubino, profumi ricchi di note floreali. Al palato è fragrante e di particolare bevibilità.
Bottiglie prodotte	4.133 bottiglie da 0,750 lt.
Prima annata di produzione	2014.



Grape Variety	Nebbiolo (Chiavennasca) 100%.
Production area	Grumello subzone, municipality of Sondrio and Montagna in Valtellina.
Exposure and altitude	South, 400-650 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	Low temperature maceration for 5 days to preserve fresh aromas and fragrances. The result is a pleasant and charming wine, ready to drink in just 1 year from harvest.
Aging	7-10 months in French oak barrels, few months in the bottle.
Sensory analysis	Ruby red color, intense floral and fruity notes at the nose, fresh, crisp and pleasant at the palate.
Bottles produced	4,133 bottles x 0.750 liter.
First vintage	2014.