



Uve Nebbiolo (Chiavennasca).

Zona di produzione Piccoli fazzoletti di terra incastonati tra la roccia nel cuore della Sassella, in comune di Sondrio.

Esposizione e altimetria Sud, 500-550 m s.l.m.

Tipologia di terreno Composto di roccia, sabbia e ghiaia. Poco profondo. 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'ammottamento. 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 l'inverno.

Affinamento In piccoli fusti di rovere francese per 16-18 mesi. L'affinamento si completa in bottiglia per almeno sei mesi prima della commercializzazione.

Scheda organolettica È un vino che coniuga austerità e finezza: note di piccoli frutti rossi, pietra bagnata e spezie leggere, sostenute da un sorso elegante, sapido e persistente.

Bottiglie prodotte 600 bottiglie da 0,750 lt.

Prima annata di produzione 2022. Vino prodotto solo nelle annate migliori.



Grape Variety Nebbiolo (Chiavennasca).

Production area Small plots of land nestled among the rocks in the heart of Sassella, in the municipality of Sondrio.

Exposure and altitude South, 500-550 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 Autumn.

Aging In French oak barrels over 16-18 months. Following a short period in stainless steel tanks before bottling. Ageing process is completed in bottles for at least another 6 months before commercial release.

Sensory analysis It is a wine that combines austerity and finesse: notes of small red fruits, wet stone and light spices, supported by an elegant, savory and persistent sip.

Bottles produced 600 bottles x 0.750 liter.

First vintage 2022. These wines are produced only in the best vintages.