



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 avvicinano 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	9.920 bottiglie da 0,750 lt. e 300 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 9,920 bottles x 0.750 liter and 300 bottles of 1.5 L magnum.

First vintage 2007. These wines are produced only in the best vintages.