

LE SELEZIONI



BETTINI

LE SELEZIONI

INFERNO PRODIGIO Valtellina Superiore DOCG

Vino rosso di alta personalità ottenuto dalla vinificazione tradizionale di uve Nebbiolo (Chiavennasca) vendemmiate tardivamente nei vigneti di proprietà dell'Azienda Vitivinicola Fratelli Bettini situati nel cuore della zona di produzione dell'Inferno. Prodotto solamente nelle annate migliori in bottiglie numerate, è un vino piuttosto alcolico, pieno, rotondo, dal profumo intenso. Perfetto con carni rosse e formaggi stagionati. Uve: 100% Nebbiolo (Chiavennasca). Colore: rosso rubino. Profumo: delicato, di nocciola, sentori di rovere. Sapore: asciutto, caldo pieno di carattere. Temperatura di servizio: 18-20 gradi.

VALGELLA VIGNA LA CORNELLA Valtellina Superiore DOCG

Vino rosso di grande carattere, ottenuto dalla vinificazione tradizionale delle uve Nebbiolo (Chiavennasca) vendemmiate tardivamente nel vigneto Cornella di proprietà dell'Azienda Vitivinicola Fratelli Bettini situato in una posizione favorevolissima della zona di produzione del Valgella. Prodotto separatamente nelle annate eccellenti in bottiglie numerate, è il vino che per caratteristiche assomiglia allo Sforzato; non così alcolico ma con particolari aromi, rotondo e dal profumo complesso. Ottimo con la selvaggina, si presta a lungo invecchiamento. Uve: 100% Nebbiolo (Chiavennasca). Colore: rosso granata. Sapore: frutti di bosco e noci. Temperatura di servizio: 18-20 gradi.

SASSELLA REALE Valtellina Superiore DOCG

Nasce dalla selezione delle migliori uve Nebbiolo (Chiavennasca) prodotte sui terrazzi solatii situati nella zona più rinomata del Valtellina Superiore. E' prodotto solo nelle annate migliori e in bottiglie numerate. Matura per due anni in botti di rovere ed è successivamente sottoposto ad un affinamento di un anno in bottiglia coricata. Vino ideale con primi piatti sostanziosi e con formaggi di media stagionatura. Uve: 100% Nebbiolo (Chiavennasca). Colore: rosso rubino con riflessi granati. Profumo: molto fine con sentori di vaniglia. Sapore: piacevolmente persistente di nocciola e prugna essiccata. Temperatura di servizio: 18-20 gradi.



INFERNO PRODIGIO Valtellina Superiore DOCG

Rotwein starken Charakters, der aus der traditionellen Vinifikation von den Nebbiolo-Trauben (Chiavennasca) gewonnen wird. Diese Trauben, die sich im Herzen der Produktionslage des Inferno befinden, werden spät in den Rebbergen des Weingutes Fratelli Bettini gelesen. Inferno Prodigio wird nur in den besten Jahrgängen produziert und in nummerierten Flaschen eingefüllt. Es handelt sich um einen ziemlich alkoholischen, schmackhaften, heftigen Wein. Er passt perfekt zu rotem Fleisch und zu gereiften Käsen. Traubensorten: 100% Nebbiolo (Chiavennasca). Farbe: rubinrot. Bouquet: fein, Haselnuss, etwas Eichen. Geschmack: trocken, warm, charaktervoll. Ausschenktemperatur: 18-20 Grad.

VALGELLA VIGNA LA CORNELLA Valtellina Superiore DOCG

Rotwein großen Charakters, der von der traditionellen Vinifikation aus den Nebbiolo-Trauben (Chiavennasca) gewonnen wird. Die Trauben werden spät in den Rebbergen des Weingutes Fratelli Bettini, die sich in einer sehr günstigen Lage in der Produktionszone des Valgella befinden, gelesen. Dieser Wein wird nur in den besten Jahrgängen separat produziert und in nummerierten Flaschen eingefüllt. Für seine Charakterzüge erinnert er an Sforzato; jedoch ist Valgella Vigna La Cornella nicht so alkoholisch, er zeigt eigene Arome und ist rund und mit einem komplexen Duft. Er passt zum Wildbret besonders gut und darf lang abgelagert werden. Traubensorten: 100% Nebbiolo (Chiavennasca). Farbe: granatrot. Geschmack: Waldbeeren und Nüsse. Ausschenktemperatur: 18-20 Grad.

SASSELLA REALE Valtellina Superiore DOCG

Für ihn werden die besten Nebbiolo-Trauben (Chiavennasca) ausgewählt, die auf den sonnigen Hängen der berühmtesten Gegend der Valtellina Superiore gelesen werden. Er wird nur in den besten Jahrgängen produziert und in nummerierten Flaschen eingefüllt. Er wird zwei Jahre lang in den Eichenfässern gereift; der folgende Verfeinerungsprozess dauert ein Jahr und erfolgt in liegenden Flaschen. Er passt besonders gut zu kräftigen Gerichten und zu Käsen mittlerer Reifung. Traubensorten: 100% Nebbiolo (Chiavennasca). Farbe: rubinrot mit Granatreflexen. Bouquet: elegant und vanillebetont. Geschmack: angenehm anhaltend, nach Nuss und getrockneten Pflaumen. Ausschenktemperatur: 18-20 Grad.



INFERNO PRODIGIO Valtellina Superiore DOCG

Characteristic red wine obtained from the traditional wine-making of the Nebbiolo (Chiavennasca) grapes harvested late in the vineyards owned by Fratelli Bettini situated in the heart of the Inferno production zone. Produced only in the best years in numbered bottles, it is rather alcoholic, full-bodied, harmonic with an intense bouquet. Perfect with red meat and seasoned cheeses. Grapes: 100% Nebbiolo (Chiavennasca). Colour: ruby red. Bouquet: delicate, nutty, with a hint of oak. Taste: dry, warm and full of character. Serving temperature: 18-20 degrees.

VALGELLA VIGNA LA CORNELLA Valtellina Superiore DOCG

Red wine of great character obtained from the traditional wine-making of the Nebbiolo (Chiavennasca) grapes harvested late in the Cornella vineyards of the Fratelli Bettini, situated in a very favourable position in the Valgella production zone. Produced separately in excellent years in numbered bottles, it is a wine similar to the Sforzato; less alcoholic but with particular fragrances, harmonic and with a subtle bouquet. Excellent with game, it fits to long ageing. Grapes: 100% Nebbiolo (Chiavennasca). Colour: garnet red. Taste: wild fruits and nuts. Serving temperature: 18-20 degrees.

SASSELLA REALE Valtellina Superiore DOCG

Produced from the selection of the best Nebbiolo (Chiavennasca) grapes which grow on the sunny terraces situated in the most famous zone of the Valtellina Superiore. It is produced only in the best years and in numbered bottles. It is matured for two years in oak barrels and then it undergoes an improving process for one year in horizontally positioned bottles. An ideal wine with substantial first courses and with medium seasoned cheeses. Grapes: 100% Nebbiolo (Chiavennasca). Colour: ruby red with garnet red reflexes. Bouquet: very delicate with a hint of vanilla. Taste: pleasantly persistent of nuts and prunes. Serving temperature: 18-20 degrees.