



Vendemmia 2010

GRUMELLO Valtellina Superiore Docg Classici delle Sottozone

L'annata: Dopo un inverno regolare, con precipitazioni nevose abbondanti, la temperatura si è mantenuta su valori minimi. L'inizio della primavera è risultato abbastanza freddo ma dopo fine marzo le temperature si sono alzate rientrando nella norma. L'estate è stata abbastanza calda, specie nel mese di luglio. Ad agosto si sono alternate temperature fredde e calde, mentre settembre è stato piuttosto piovoso. Questo ha ridotto le rese per ettaro e costretto a una particolare attenzione e cura nella selezione delle uve.



Le uve: 95% nebbiolo-chiavennasca; 5% altre uve locali

Il vigneto: I vigneti storici della sottozona Grumello; le viti allevate a Guyot modificato ad archetto, su terrazze esposte a sud con terreno franco-sabbioso poco profondo, a 450 metri di altitudine. Resa di 60 quintali per ettaro grazie ad una attenta cernita dei grappoli più maturi.

La vinificazione e l'affinamento: i grappoli, raccolti a mano a inizio Ottobre, sono stati vinificati tradizionalmente "in rosso" a temperatura controllata (26°C) per mezzo di irroratori automatici, con 8 giorni di macerazione e con frequenti rimontaggi (6 al giorno nel primo periodo). Il vino è rimasto in tini d'acciaio sino a dicembre. Successivamente il vino è passato in botti di rovere francese da 35 e 52 hl. per 24 mesi.

Il vino: il Grumello 2010 ha colore rosso rubino tendente al granato; il profumo, ben pronunciato ed etereo ricorda le spezie amare (chiodi di garofano, cannella); il sapore è asciutto, sapido, austero ed elegante. E' un vino di particolare finezza, con una buona rotondità che ne esalta le caratteristiche.

Dati analitici: alcool 13,36%; acidità totale 5,00 g/l; pH 3,63; zuccheri 1,90 g/l; estratto 26 g/l.

Conservazione ottimale: 5/7 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: cacciagione, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C.