

I CLASSICI



BETTINI

I CLASSICI

SASSELLA Valtellina Superiore d.o.c.g.

E' il prodotto della più nota delle quattro sottozone in cui è diviso il Valtellina Superiore.

Vino rosso con caratteristiche di particolare armonia già dopo due o tre anni. E' particolarmente indicato con le carni rosse, anche se si abbina ottimamente con primi piatti sostanziosi e con formaggi di media stagionatura. Per lunghi invecchiamenti si consiglia di tenere la bottiglia coricata in luogo fresco e a temperatura costante. Uve: 95% Nebbiolo (Chiavennasca), 5% altre locali (Pignola, Rossola, Pinot nero).

Colore: rosso granato. Profumo: caratteristico, intenso, con sentori di rovere. Sapore: armonico, vellutato, robusto ed austero con un retrogusto lievemente tannico. Temperatura di servizio: 18-20 gradi.

INFERNO Valtellina Superiore d.o.c.g.

Vino proveniente dalla più piccola e rocciosa delle sottozone del Valtellina Superiore che si estende in una serie di terrazzi abbarbicati sulla roccia viva.

Rosso, leggermente ruvido in gioventù, tende ad ammorbidirsi con l'invecchiamento e si distingue per particolari caratteristiche di profumo e di corpo. Ottimo con carni rosse e selvaggina, si sposa anche a formaggi stagionati. Uve: 95% Nebbiolo (Chiavennasca), 5% altre locali (Pignola, Rossola, Pinot nero). Colore: rosso rubino brillante. Profumo: delicato di nocciola, etereo. Sapore: franco, giustamente tannico, armonico. Temperatura di servizio: 18-20 gradi.

GRUMELLO Valtellina Superiore d.o.c.g.

Vino proveniente dalla sottozona del Valtellina Superiore che prende nome dall'omonimo castello risalente all'XI secolo.

Rosso di alta personalità con buone caratteristiche di corpo e di struttura da consumarsi preferibilmente a partire dal terzo anno dalla produzione. E' compagno ideale per carni rosse, selvaggina, primi piatti di una certa consistenza, nonché formaggi di media stagionatura. Per l'invecchiamento si consiglia di tenere la bottiglia coricata. Uve: 95% Nebbiolo (Chiavennasca), 5% altre locali (Pignola, Rossola, Pinot nero). Colore: rosso rubino tendente al granato. Profumo: sottile, persistente, di nocciola. Sapore: vellutato, armonico. Temperatura di servizio: 18-20 gradi.

VALGELLA Valtellina Superiore d.o.c.g.

Vino proveniente dalla più estesa e meno aspra delle sottozone del Valtellina Superiore, si presenta con accentuata morbidezza ed armonia già dopo i due anni di invecchiamento obbligatorio.

Ottimo con i primi piatti e con le carni, tanto da essere l'abituale accompagnatore dei pizzoccheri, piatto bandiera della gastronomia Valtellinese. E' in grado comunque di affrontare lunghi invecchiamenti per i quali si consiglia di conservare le bottiglie in luogo fresco e coricate. Uve: 95% Nebbiolo (Chiavennasca), 5% altre locali (Pignola, Rossola, Pinot nero). Colore: rosso rubino. Profumo: delicato, sottile, persistente, di lampone. Sapore: schietto, armonico, leggermente tannico. Temperatura di servizio: 18-20 gradi.



SASSELLA Valtellina Superiore d.o.c.g.

Dieser Rotwein, der schon nach zwei- bis dreijähriger Lagerung seinen runden, zarten Charakter zeigt, ist der bekannteste aus den vier Anbaugebieten des Valtellina Superiore. Er paßt ideal zu Rindfleisch, kräftigen Gerichten und reifem Käse.

Im gleichmäßig kühlen Keller lagern. Trauben: 95% Nebbiolo (Chiavennasca), 5% regionale Rebsorten (Pignola, Rossola, Pinot nero). Farbe: Granatrot. Bouquet: stark und sehr typisch, nach Eichenholz duftend. Geschmack: harmonisch, samtig, leichter Tannin-Abgang. Ausschenkttemperatur: 18 bis 20 Grad.

INFERNO Valtellina Superiore d.o.c.g.

Dieser Rote wächst auf Stein-Terrassen im kleinsten und felsigsten Valtellina-Superiore-Gebiet. Kennzeichen: besondere Blume, guter Körper. Der in der Jugend leicht herbe Wein wird im Lauf seiner Reifezeit milder. Er ergänzt bestens kräftige Fleisch- und Wildgerichte sowie reife Käse. Trauben: 95% Nebbiolo (Chiavennasca), 5% regionale Rebsorten (Pignola, Rossola, Pinot nero). Farbe: glänzend rubinrot. Bouquet: zart, ätherisch, nach Haselholz duftend. Geschmack: zart, leichtes Tannin. Ausschenkttemperatur: 18 bis 20 Grad.

GRUMELLO Valtellina Superiore d.o.c.g.

Das Valtellina-Superiore-Teilgebiet Grumello hat seinen Namen von einer Burg aus dem 11. Jahrhundert. Der Grumello-Rotwein hat viel Charakter, Körper und Struktur. Er sollte mindestens drei Jahre Reifezeit hinter sich haben, wenn man ihn öffnet. Er paßt zu Fleisch- und Wildgerichten, würzigen Gerichten, kräftigem Käse. Trauben: 95% Nebbiolo (Chiavennasca), 5% regionale Rebsorten (Pignola, Rossola, Pinot nero). Farbe: rubin- bis granatrot. Bouquet: fein, anhaltend, nach Haselholz duftend. Geschmack: zart, samtig. Ausschenkttemperatur: 18 bis 20 Grad.

VALGELLA Valtellina Superiore d.o.c.g.

Rotwein aus dem größten, weniger steinigem Anbaugebiet im Bereich Valtellina Superiore. Bereits nach der zweijährigen Pflicht-Lagerzeit zeigt der Rote einen reifen, ausgeprägten Charakter. Er paßt ideal zu kräftigen Gerichten (wie zum Beispiel der typischen Veldliner Spezialität "Pizzoccheri") und allen Fleischgerichten. Im kühlen Keller liegend aufbewahrt kann der Wein hervorragend altern. Trauben: 95% Nebbiolo (Chiavennasca), 5% regionale Rebsorten (Pignola, Rossola, Pinot nero). Farbe: rubinrot. Bouquet: fein, weich, anhaltend, nach Himbeeren duftend. Geschmack: zart, rein, leichtes Tannin. Ausschenkttemperatur: 18 bis 20 Grad.



SASSELLA Valtellina Superiore d.o.c.g.

This wine is produced by the best known of the four sub-areas which divide Valtellina Superiore.

It is a red wine, whose prime characteristics develop already after two or three years. It is particularly suitable for red meat, although it combines well with rich first courses and moderately ripe cheese. It is suggested that bottles should be laid down in a cool place with a steady temperature for long ageing. Grapes: 95% Nebbiolo (Chiavennasca), 5% other local grapes (Pignola, Rossola, Pinot nero). Colour: garnet red. Taste: harmonic, velvety, strong and severe, with a slightly tannic aftertaste. Serving temperatures: 18-20° C.

INFERNO Valtellina Superiore d.o.c.g.

This wine comes from the smallest and rockiest of the Valtellina Superiore sub-areas, in a series of small terraces clinging to the live rock of the mountain.

It is a red wine slightly rough when young, and which mellows with age, with a particularly characteristic bouquet and body. Excellent with red meat and games, as well as ripe cheese. Grapes: 95% Nebbiolo (Chiavennasca), 5% other local grapes (Pignola, Rossola, Pinot nero). Colour: brilliant ruby red. Bouquet: delicate, subtle. Serving temperatures: 18-20° C.

GRUMELLO Valtellina Superiore d.o.c.g.

Wine coming from an upper sub-area which takes its name from the Castle dating from the 11th century.

It is a red wine of great personality with good body and composition to be drunk from the third year after production. It is an ideal companion for red meat, game, rich first courses as well as fairly ripe cheese. It is advisable to keep bottles lying down when ageing. Grapes: 95% Nebbiolo (Chiavennasca), 5% other local grapes (Pignola, Rossola, Pinot nero). Colour: ruby red tending to garnet. Bouquet: fine, persistent, of hazelnut. Taste: velvety, harmonious. Serving temperatures: 18-20° C.

VALGELLA Valtellina Superiore d.o.c.g.

This wine comes from the most widespread and less harsh sub-area of Valtellina Superiore.

It is exceptionally smooth and mellows after only two years of obligatory ageing. It is excellent with first courses and meat, and is the recognized companion for "Pizzoccheri", a traditional Valtellinese gastronomic first course. However, it stands up to long ageing for which it is advisable to keep the bottles lying down in a cool place. Grapes: 95% Nebbiolo (Chiavennasca), 5% other local grapes (Pignola, Rossola, Pinot nero). Colour: ruby red. Bouquet: delicate, fine, persistent, of raspberry. Serving temperatures: 18-20° C.