



LA CRUUS

Valtellina Superiore Inferno D.O.C.G. 2016

UVE: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: selezione di grappoli provenienti da vigneto di proprietà di 1,8 ha situato nel comune di Montagna in Valtellina

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: con esposizione sud, Cru posto a 570 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 4.000 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: a partire dal 10 ottobre

GRADO ALCOLICO: 14%

ACIDITÀ TOTALE: 5,45 g/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C

RESA HL/HA: 48 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 8.800

IL VIGNETO LA CRUUS - Cru | Montagna in Valtellina.

Unico vigneto nell'area del Valtellina Superiore Inferno. Un progetto iniziato nel 2010 con lavori di accorpamento e reimpianto di nuove viti di Nebbiolo in senso longitudinale, a giropoggio.



SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 15 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Successivamente, dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 12 mesi. Il vino viene infine affinato in bottiglia per altri 10 mesi prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino. Profumo intenso e fine con sentori di marasca e piccoli frutti rossi ben sostenuti da parti più minerali e speziate. Sapore armonico, fresco e di gran carattere.

ABBINAMENTI

Piatti strutturati a base di carne, formaggi di media stagionatura.