

“RISERVA”
Valtellina Superiore D.O.C.G. 2010



UVE:	nebbiolo 100%
ZONA DI PRODUZIONE:	selezione dei grappoli lasciati per la vendemmia tardiva nelle migliori vigne della Valtellina Superiore D.O.C.G. nei comuni di Sondrio, Montagna in Valtellina, Teglio.
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	tra i 550-650 s.l.m. con esposizione sud
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO:	3.500 ceppi/ha
EPOCA DI VENDEMMIA:	
GRADO ALCOLICO:	14,50%
ACIDITA' TOTALE:	5,30g/lit
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	17°C
RESA HL/HA:	26hl
BOTTIGLIE PRODOTTE:	6.800



Wine Spectator
2007 – score 90

SCHEMA TECNICA

Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono stati eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove è avvenuta la fermentazione alcolica con 28 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Successivamente, dopo la torchiatura il vino ha svolto la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento è proseguito per circa 30 mesi. E' successivamente affinato in bottiglia per altri 12 mesi prima della commercializzazione.

SCHEMA ORGANOLETTICA

Colore rosso granato lucido con sfumature aranciate. Profumo composito, di estrema finezza con sentori di confettura di lamponi e rosa, sapore asciutto e caldo con piacevole fondo di frutta fresca e di frutti di sottobosco. Aroma fine e fruttato ma intenso e deciso con eleganza, persistente.

Abbinamenti

Selvaggina, arrostiti di carne, cacciagione, spezzatini, salumi, brasati di manzo, stracotti, formaggi a pasta dure e stagionati.

www.mameteprevostini.com – info@mameteprevostini.com

