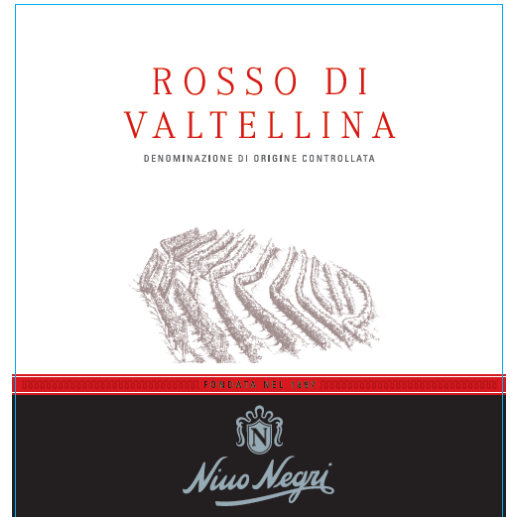




**Vendemmia 2012**

**ROSSO di VALTELLINA DOC**  
**Classici delle Sottozone**



- Le uve:** 90% Chiavennasca (Nebbiolo) e 10% altre uve locali (Rossola, Pignola, Brugnola, Pinot Nero)
- Il vigneto:** Dalle località diverse della Valtellina provengono le uve che si ottengono in impianti allevati a Guyot modificato ad archetto in terreni sabbio-limosi poco profondi, a tessitura sciolta posizionati ad un'altitudine variante tra i 350 e i 500 metri con una densità di n. 4.000 viti per ettaro (come da disciplinare), con una resa di 90 hl/Ha.
- La vinificazione:** i grappoli maturi e zuccherini, raccolti da inizio a metà ottobre, vengono vinificati tradizionalmente, "in rosso", con 8 giorni di macerazione sulle bucce.
- La maturazione:** il vino rimane 3 mesi in vasca, poi passa per 3 mesi in botti di rovere di Slavonia da 80 Hl.
- Il vino:** colore rosso rubino; profumo netto e vinoso con fine fragranza di piccoli frutti di bosco e spezie dolci, con tenui note di rosa e viola ; sapore secco, fruttato e abbastanza tannico, con elegante fondo di liquirizia.
- Dati analitici:** alcool 12,60 %; acidità totale 5,10 g/l; pH 3,60; zuccheri 1,6 g/l; estratto 23,0 g/l.

**Conservazione ottimale:** 2 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.  
**Abbinamenti gastronomici:** primi piatti, bolliti misti, carni bianche.  
**Temperatura di servizio:** 16-18°C.