



GIANATTI GIORGIO

Grumello San Martino

Prodotto con uve Nebbiolo 100% raccolte in cassetta e fatte appassire per circa quaranta giorni, quindi fermentate per due settimane. Dopo un passaggio in fusti di acciaio il vino matura per circa 15 mesi in botticelle di rovere (capacità 550 litri). Successivamente messo in bottiglia viene lasciato a riposo per un minimo di otto mesi prima della commercializzazione.

Denominazione

Valtellina Superiore Grumello DOCG

Gradazione alcolica

14%

Vitigno

Nebbiolo 100%

Cantina Gianatti Giorgio

Località via dei Portici 82 - Montagna in Valtellina

Telefono +39 0342 380033

Fax +39 0342 20073