

CANTINA I VITARI DI DAVIDE BETTINI

NOME VINO: "SO" VALTELLINA SUPERIORE 2019 GRUMELLO

VIGNETO:

Vitigno: Nebbiolo – **Esposizione:** Sud - **Resa media:** 50q/Ha

Zona di produzione: Comune di Sondrio (Grumello) - **Altitudine:** 450/500mt slm

Composizione terreno: Sabbioso formatosi dallo sfaldamento delle rocce granitiche

Sistema di allevamento: Guyot - **Periodo di vendemmia:** seconda decade di ottobre

CANTINA:

Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi di acciaio, con doppi rimontaggi giornalieri per 15 gg, segue fermentazione malolattica, lieviti autoctoni.

Affinamento: 24 mesi in botte grande di legno da 20HA, 9 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE GUSTATIVE:

Colore: rosso rubino con riflessi granato, vino dai toni cromatici luminosi di buona trasparenza tipica del nebbiolo di Montagna

Profilo olfattivo elegante che ricordano note fruttate di ciliegia e confettura di fragola, prosegue con sentori di fiori appassiti e erbe aromatiche, il profumo di noce appare e scompare in continuazione a causa di una complessità importante che mantiene sempre una grande finezza pur nella complessità delle note aromatiche

Gusto: vino mai invadente che si mostra con grande eleganza, piacevolezza e persistenza, dal grande equilibrio, morbido e dalla tannicità mai spigolosa. Si mostra completo fin da subito mostrandosi con elevate possibilità evolutive

Temperatura di servizio: 16°/18° - Abbinamenti consigliati: carni rosse, selvaggine e formaggi anche stagionati

DATI E VARIE:

Gradazione alcolica: 14°

Numero di bottiglie: 5115 bottiglie e 279 magnum

Durata del vino: 20-25 anni

Data di immissione sul mercato: settembre 2021