

# CANTINA I VITARI DI DAVIDE BETTINI

**NOME VINO: "SO" VALTELLINA SUPERIORE 2018 GRUMELLO RISERVA**

## **VIGNETO:**

Zona di produzione: Comune di Sondrio (Grumello)

Altitudine: 450/500mt slm

Composizione terreno: sabbioso formatosi dallo sfaldamento delle rocce granitiche

Esposizione: Sud

Resa media: 50q/Ha

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 10HA, 15 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

## **NOTE GUSTATIVE:**

Colore: granato classico molto luminoso

Olfatto: profumi che ricordano i fiori appassiti, la rosa e la viola, note fruttate che riportano alla ciliegia, erbe aromatiche

Gusto: il corpo del vino è imponente ed elegante, una lunga persistenza gustativa accompagnata da struttura e trama tannica di elevato spessore

Temperatura di servizio: 16°/18°

Abbinamenti consigliati: carni rosse, selvaggine e formaggi anche stagionati

## **DATI E VARIE:**

Gradazione alcolica: 14.5°

Numero di bottiglie: 310 bottiglie - 490 magnum

Durata del vino: 20-25 anni

Data di immissione sul mercato: dicembre 2021