



Valtellina Superiore Riserva Docg 2019

ALTITUDE

VARIETÀ

Nebbiolo 100%

VIGNETI

nell'area del Valtellina Superiore, nei comuni di Sondrio, Montagna in Valtellina e Teglio

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

a sud, sopra i 500 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente sabbioso, composto da detriti di roccia granitica, con rara presenza di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot

PERIODO DI VENDEMMIA

inizio raccolta 27 ottobre

GRADO ALCOLICO

13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17° C

BOTTIGLIE PRODOTTE

7.000

FORMATI

0,75 - 1,5 - 3 - 5 lt

VINIFICAZIONE

dopo una delicata diraspatura le uve, leggermente pigiate, vengono inviate nei serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 25 giorni di macerazione delle bucce sul mosto

MATURAZIONE

24 mesi in fusti di rovere di diverse capacità e affinamento in bottiglia di 10 mesi



Vino prodotto in una
cantina con certificazione
di sostenibilità ambientale



MAMETE PREVOSTINI

mameteprevostini.com