

Valtellina Superiore Grumello Docg 2021

# GAROF

## VARIETÀ

Nebbiolo 100%

## VIGNETI

diversi terrazzamenti nell'area della denominazione del Valtellina Superiore Grumello

## ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

a sud, tra i 330 e i 520 metri s.l.m.

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente sabbioso, di origine morenica

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot

## PERIODO DI VENDEMMIA

inizio raccolta 14 ottobre

## GRADO ALCOLICO

13,5%

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

17° C

## BOTTIGLIE PRODOTTE

9.000

## FORMATI

0,75 - 1,5 lt

## VINIFICAZIONE

dopo una delicata diraspatura le uve, leggermente pigiate, vengono inviate nei serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 13 giorni di macerazione delle bucce sul mosto

## MATURAZIONE

12 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](http://mameteprevostini.com)