



Valtellina Superiore Inferno Docg 2021

LA CRUUS

VARIETÀ

Nebbiolo 100%

VIGNETO

cru nel comune di Montagna in Valtellina, nell'area del Valtellina Superiore Inferno

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

a sud, a 570 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 da 22 ottobre

GRADO ALCOLICO

14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17° C

BOTTIGLIE PRODOTTE

7.400

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 15 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



IL VIGNETO LA CRUUS Cru | Montagna in Valtellina

Unico vigneto nell'area del Valtellina Superiore Inferno. Un progetto iniziato nel 2010 con lavori di accorpamento e reimpianto di nuove viti di Nebbiolo in senso longitudinale, a giropoggio.

mameteprevostini.com


MAMETE PREVOSTINI