



Rosso di Valtellina Doc 2023

# SANTARITA

## VARIETÀ

Nebbiolo 100%

## VIGNETI

diverse parcelle nell'area del Rosso di Valtellina, nei comuni di Berbenno, Castione Andevenno e Tirano

## ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

a sud, tra i 300 e i 650 metri s.l.m.

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente sabbioso, di origine morenica

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot

## PERIODO DI VENDEMMIA

inizio raccolta 29 settembre

## GRADO ALCOLICO

13%

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° C

## BOTTIGLIE PRODOTTE

54.000

## FORMATI

0,75 - 1,5 - 5 lt

## VINIFICAZIONE

dopo una delicata diraspatura le uve, leggermente pigiate, vengono inviate nei serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 7 giorni di macerazione delle bucce sul mosto

## MATURAZIONE

8 mesi in serbatoi di acciaio inox



Vino prodotto in una  
cantina con certificazione  
di sostenibilità ambientale



MAMETE PREVOSTINI

[mameteprevostini.com](http://mameteprevostini.com)