

CANTINA I VITARI DI DAVIDE BETTINI

NOME VINO: VALTELLINA SUPERIORE "SO" GRUMELLO 2021

VIGNETO:

Vitigno: Nebbiolo

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: 20 mesi in botte grande di legno da 20hl, 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE GUSTATIVE:

Colore: Classico colore granato con riflesso rubino

Olfatto: Profilo olfattivo ricco e coinvolgente, figlio di un attento lavoro e selezione dei grappoli in vigna. Profumi di viola, di rosa con alcuni aspetti legati al pepe e alla confettura di frutti rossi

Gusto: Risulta vigoroso e piacevole, è raffinato ed elegante, un vino che il tempo renderà ancora più complesso

Temperatura di servizio: 16°/18°

Abbinamenti consigliati: carni rosse, selvaggine e formaggi anche stagionati

DATI E VARIE:

Gradazione alcolica: 14.5°

Numero di bottiglie: 4190 bottiglie - 120 magnum – 9 doppi magnum

Durata del vino: 20-25 anni

Data di immissione sul mercato: Febbraio 2024