

CANTINA I VITARI DI DAVIDE BETTINI

NOME VINO: VALTELLINA SUPERIORE "SO" GRUMELLO I VITARI 2021

VIGNETO:

Vitigno: Nebbiolo

Zona di produzione: Comune di Sondrio (Grumello) - Altitudine: 450/500mt slm

Composizione terreno: sabbioso formatosi dallo sfaldamento delle rocce granitiche durante il periodo dei ritiri dei ghiacciai

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: 24 mesi in botte grande di legno da 20hl, 9 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE GUSTATIVE:

Colore: rosso rubino con riflesso granato e luminosi

Olfatto: Risulta espansivo nella sua nebbiolicità, è vigoroso, profuma di fragola macerata, prugna secca e ha lievi note di cannella e vaniglia.

Gusto: Vino imponente nella sua struttura, è complesso in ogni sua fase di assaggio ma morbido ed elegante, in alcuni momenti ricorda il tabacco e il tartufo bianco

Temperatura di servizio: 16°/18°

Abbinamenti consigliati: carni rosse, selvaggine e formaggi anche stagionati

DATI E VARIE:

Gradazione alcolica: 14.5°

Numero di bottiglie: 2542 bottiglie - 50 magnum – 6 doppi magnum

Durata del vino: 20-25 anni

Data di immissione sul mercato: Settembre 2024