

# CANTINA I VITARI DI DAVIDE BETTINI

**NOME VINO:** VALTELLINA SUPERIORE 2021

## **VIGNETO:**

Vitigno: Nebbiolo

Zona di produzione: Comune di Sondrio (Grumello) – Comune di Teglio Soma Sassa

Altitudine: 500/650mt slm

Composizione terreno: sabbioso formatosi dallo sfaldamento delle rocce granitiche

Esposizione: Sud

Resa media: 55q/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 20HA, 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

## **NOTE GUSTATIVE:**

Colore: Luminoso che riporta da subito al vitigno Nebbiolo delle zone alte di Valtellina

Olfatto: I profumi ricordano anche il mirtillo e la susina, si allarga poi nelle noti floreali di violetta

Gusto: Completo fin dal primo assaggio, ottima struttura e persistenza

Temperatura di servizio: 16°/18°

Abbinamenti consigliati: carni rosse e formaggi

## **DATI E VARIE:**

Gradazione alcolica: 13°

Numero di bottiglie: 2788 bottiglie – 20 magnum – 6 doppi magnum

Durata del vino: 20-25 anni

Data di immissione sul mercato: inizio 2024