

# CANTINA I VITARI DI DAVIDE BETTINI

**NOME VINO:** VALTELLINA SUPERIORE "SO" 2017 RISERVA

## **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: 36 mesi in botte grande di legno da 10HA, 9 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

## **NOTE GUSTATIVE:**

Colore: rosso rubino con riflesso granato e luminosi

Olfatto: profumi eleganti che ricordano la rosa canina e la fragolina di bosco

Gusto: ottimo equilibrio che risulta molto persistente e viene accompagnato da eleganti note speziate

Temperatura di servizio: 16°/18°

Abbinamenti consigliati: carni rosse, selvaggine e formaggi anche stagionati

## **DATI E VARIE:**

Gradazione alcolica: 14.5°

Numero di bottiglie: 300 bottiglie - 490 magnum

Durata del vino: 20-25 anni

Data di immissione sul mercato: settembre 2021