



<b>Uve</b>	Nebbiolo (Chiavennasca).
<b>Zona di produzione</b>	Vigneti all'interno della sottozona Grumello, nei comuni di Montagna in Valtellina e Sondrio.
<b>Esposizione e altimetria</b>	Sud, 400-650 m s.l.m.
<b>Tipologia di terreno</b>	Composto di sabbia e ghiaia. Poco profondo e con uno strato superficiale molto compatto. Terreno con reazione sub-acida.
<b>Periodo di vendemmia</b>	Tra la seconda e la terza settimana di ottobre. Vendemmia manuale.
<b>Resa</b>	65 q.li/ha.
<b>Vinificazione</b>	L'obiettivo è produrre un vino fresco e accattivante nei profumi. Particolarmente godibile al palato già dopo un anno dalla vendemmia. La macerazione, condotta a temperature piuttosto basse, ha una durata di 5 giorni.
<b>Affinamento</b>	In piccoli fusti di rovere francese per un periodo che varia da 7 a 10 mesi. L'affinamento si conclude con una breve sosta in bottiglia prima della commercializzazione.
<b>Scheda organolettica</b>	Colore rosso rubino, profumi ricchi di note floreali. Al palato è fragrante e di particolare bevibilità.
<b>Bottiglie prodotte</b>	6.682 bottiglie da 0,750 lt.
<b>Prima annata di produzione</b>	2014.



<b>Grape Variety</b>	Nebbiolo (Chiavennasca) 100%.
<b>Production area</b>	Grumello subzone, municipality of Sondrio and Montagna in Valtellina.
<b>Exposure and altitude</b>	South, 400-650 m a.s.l.
<b>Type of soil</b>	Deep and compact gravel-sandy soil with a sub-acidic reaction.
<b>Harvest period</b>	Manual harvest between the second and the third week of October.
<b>Yield</b>	65 q.li/ha.
<b>Vinification</b>	Low temperature maceration for 5 days to preserve fresh aromas and fragrances. The result is a pleasant and charming wine, ready to drink in just 1 year from harvest.
<b>Aging</b>	7-10 months in French oak barrels, few months in the bottle.
<b>Sensory analysis</b>	Ruby red color, intense floral and fruity notes at the nose, fresh, crisp and pleasant at the palate.
<b>Bottles produced</b>	6,682 bottles x 0.750 liter.
<b>First vintage</b>	2014.