

DENOMINAZIONE:

Valtellina superiore D.O.C.G. "La Tèna"

UVA:

Ottenuto dal 90% di uva nebbiolo e dal rimanente 10 percento da vitigni autoctoni come pignola e rossola.

CURIOSITA':

La particolare esposizione a sud e lo sbalzo termico durante la maturazione, rendono un vino caratteristico con diversi profumi di frutti di bosco, prugne e nobili note tanniche.

PRODUTTIVITA': 70 qli/ha

RESA: 70%

VIGNETI:

Piccola vigna situata a 650 metri sul livello del mare a due km da Tirano sulla sponda retica, terreno sabbioso molto permeabile adatto al vitigno nebbiolo.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione a temperatura controllata con numerosi rimontaggi durante i primi giorni per estrarre al massimo tutte le caratteristiche migliori dall'uva.

AFFINAMENTO:

12 mesi in botti da 10 HL con successivi 6 mesi in acciaio e un ulteriore anno in bottiglia, prima di essere commercializzato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo di frutti di bosco, prugna e una giusta nota tannica.

INVECCHIAMENTO: 5-6 anni.

ABBINAMENTI: affettati, carni rosse, bianche, risotti, pizzoccheri, sciatt e prodotti tipici valtellinesi.

CONTENUTO ALCOLICO: 13,5% circa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-19 gradi.

ACIDITA' TOTALE: 6,4 g/l

ESTRATTO: zuccheri residui < 1 g/l

