

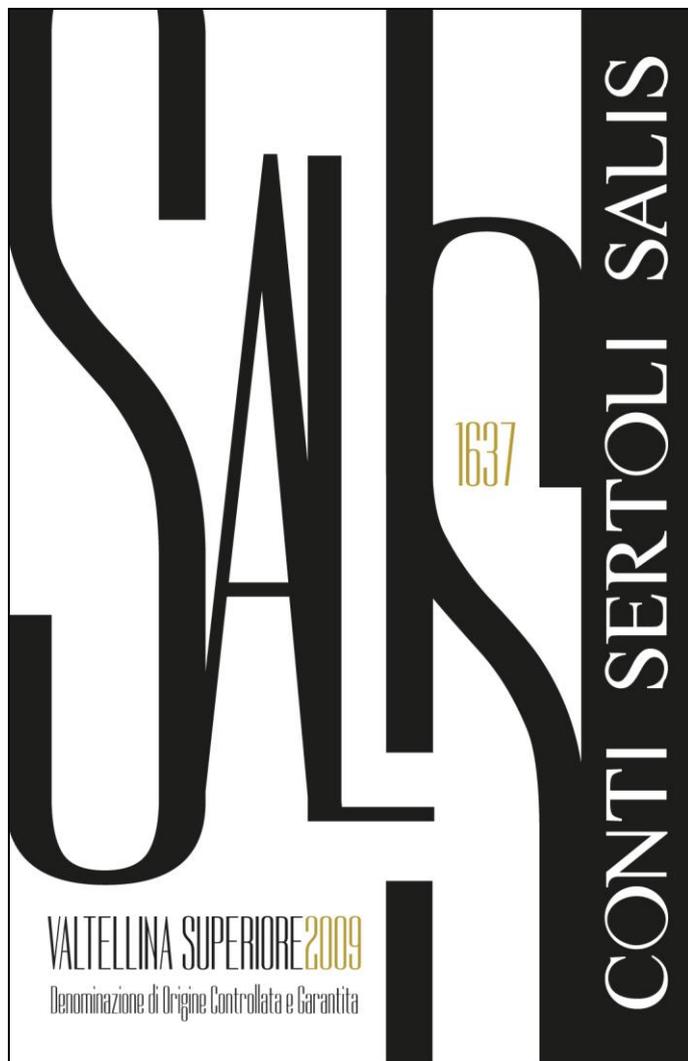
SALIS 1637

VALTELLINA SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

(Riconosciuta con D.M.I.P.A. del 24.06.1998 e D.M.I.P.A. del 30.11.2011)

Annata disponibile: 2009



Colore: rosso rubino-granato di buona intensità , vivace e brillante.

Profumo: elegante e variegato con intensi ricordi di mora, ribes nero e lampone. Infine evidenti note pepate e un poco di spezie.

Gusto: apre con ampia vinosità e morbidezza. E' però un vino di grande razza e ottimo corpo che unisce alla freschezza immediata una complessità di caratteri che gli assicurano una notevole longevità. L'impressione tannica è bene equilibrata. Scorre felicemente in bocca e ritorna con una buona consistenza.

<i>Alcool:</i>	13,00 % Vol.
<i>Acidità totale:</i>	5,50 g/l
<i>pH:</i>	3,55
<i>Estratto secco:</i>	27 g/l
<i>Temperatura di servizio:</i>	17°-20°C

Zona di origine: ottenuto dopo attenta e approfondita cernita di uve "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca) raccolta in vigne ubicate nella località Balzarro (Comune di Castione), Trippi (Comune di Montagna-Grumello) e Baruffini (Comune di Tirano). Tutte le uve provengono da vigneti a DOCG della zona "Valtellina Superiore".

Uva: "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca) per il 100%.

Vinificazione

Le uve pigiate, previa separazione del raspo, passano alla fermentazione alcolica unitamente alle bucce. La fermentazione è condotta con macerazione della vinaccia, costantemente immersa nel mosto attraverso follature e rimontaggi. La macerazione si conclude in

circa 7-10 giorni e la temperatura viene controllata attorno ai 28-30 gradi per ottenere la migliore estrazione di aromi e struttura. Seguono i travasi di illimpidimento, l'affinamento in botti di rovere e barriques usate per circa 2 anni e, infine, la messa in bottiglia dove si completa la fase di maturazione per altri 6 mesi.

Conservazione

Si esprime con finezza già pochi mesi dopo l'imbottigliamento, quando si può apprezzarne la freschezza e la fragrante giovinezza. Per la sua costituzione è però un vino capace di invecchiare a lungo (10-12 anni e anche più), quindi si può progettare di conservarlo in cantine idonee per diversi anni facendolo diventare un'autentica e particolare riserva privata.

Indicazioni di servizio

E' vino indicato su molte pietanze che varia nell'abbinamento a seconda della propria maturità. Privilegia, principalmente primi piatti asciutti con sapori complessi, piccanti, saporiti e ricchi, e carni sia bianche che di piuma.

CONTI SERTOLI SALIS - Via Stelvio, 18 - 23037 TIRANO (SO) - Tel.: 0342-710404 - Fax.: 0342-710428

www.sertolisalis.com - e mail: info@sertolisalis.com