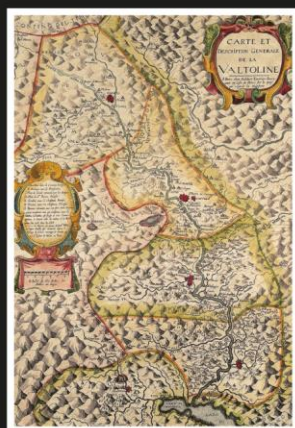


PETRAM

ROSSO DI VALTELLINA

Denominazione di Origine Controllata

CONTI SERTOLI SALIS



PETRAM Vino delle Alpi ROSSO DI VALTELLINA Denominazione di Origine Controllata

2010

Colore: rosso rubino brillante e luminoso, di buona intensità.

Profumo: sottile e penetrante con accenni di peperone verde. Vinoso, fresco, di elegante stoffa. Evidenzia le caratteristiche varietali del vitigno "Nebbiolo" dal quale si ottiene.

Gusto: subito carezzevole, armonico ed elegante. Il medio invecchiamento ne esalta la fragranza. Sensazioni di piccoli frutti rossi di bosco (ribes rosso, mora).

Buona consistenza e permanenza.

Alcool: 12,50 – 13,50% vol.

Acidità totale: 5.0 – 6.0 gr/l

pH: 3.5 – 3.65

Estratto secco: 24.5 – 30 gr/l

Temperatura di servizio: 18-20°C

Zona di origine: si ottiene dalla vinificazione dell'uva "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca), come si suole identificare quella coltivata in Valtellina proveniente dalla fascia costiera delle Alpi Retiche nella zona

riconosciuta DOC con DPR 11.08.1968 e successive modifiche con D.Mipa del 24.06.1998.

Per raggiungere un elevato livello di qualità vengono scelti specificatamente i vigneti compresi fra i 300 e i 500 metri di quota che si privilegiano di ottenere una migliore insolazione.

Vinificazione

Segue le regole della produzione dei vini rossi di qualità.

Le uve sono prima diraspate e poi pigiate. La fermentazione alcolica tumultuosa avviene per macerazione delle bucce (vinacce) che sono ripetutamente immerse nel mosto per 6-7 giorni. Dopo la svinatura il vino nuovo è conservato in tini di acciaio a temperatura attorno ai 20° perché avvenga la seconda fermentazione (malolattica). In calo di luna estiva, successivo alla vendemmia, dopo 3-4 travasi di illimpidimento, il vino passa in botti di rovere della capacità di 50 Hl. Trascorsi circa 6 mesi di affinamento nelle botti, con adeguati travasi, il vino viene successivamente messo in bottiglia.

Conservazione

Si esprime con elevata finezza già poco tempo dopo l'imbottigliamento. Si prevede un miglioramento qualitativo per almeno 2 anni di ulteriore affinamento in bottiglia. La qualità rimane poi costante per altri due anni.

Indicazioni di servizio

E' indicato per gran parte delle pietanze e per i primi piatti asciutti. Privilegia abbinamenti con salumi e carni bianche.