

La Spia

“PR28” 2020 Docg Valtellina Superiore



100% Nebbiolo (*Chiavennasca*)



Uve originarie dei comuni di Berbenno e di Montagna in Valtellina sottozona Grumello.



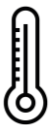
Esposizione a sud
320 - 520 m s.l.m.



Successivamente a una lunga macerazione sulle bucce (circa 20 giorni), il nostro Valtellina Superiore DOCG viene posto in botti da 500 e 1000 litri ad invecchiare per oltre 2 anni (25 mesi per quest'annata).
Imbottigliamento effettuato a settembre 2023.



Le uve vengono accuratamente vendemmiate a mano in piccole cassette che a seguito di un breve appassimento danno vita ad un vino di carattere, pieno e deciso. I profumi, complessi, spaziano dalla marmellata di frutta rossa alla liquirizia e a note tostate.
Tannino ben presente ma vellutato.



Temperatura di servizio:
18 ° C in calice Borgogna o in Ballon



Produzione annata 2020:
2710 bottiglie da 0,75 litri
49 magnum da 1,50 litri



Prima annata di produzione: 2013

