



LA CRUUS

Valtellina Superiore Inferno Docg 2018

UVE: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: cru nell'area del Valtellina Superiore Inferno, nel Comune di Montagna in Valtellina

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: a sud, a 570 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 4.000 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: a partire dal 24 ottobre

GRADO ALCOLICO: 14,00%

ACIDITÀ TOTALE: 5,40 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C

RESA HL/HA: 42 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 7.500

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 - 1,5 - 3 - 5 Lt

IL VIGNETO LA CRUUS - Cru | Montagna in Valtellina.

Unico vigneto di 1,8 ettari, nell'area del Valtellina Superiore Inferno.

Un progetto iniziato nel 2010 con lavori di accorpamento e reimpianto di nuove viti di Nebbiolo in senso longitudinale, a girapoggio.



SCHEDA TECNICA

Vendemmia: le uve, accuratamente selezionate, vengono raccolte a mano e solo in cassetta.

Vinificazione: dopo una delicata diraspatura le uve, leggermente pigiate, sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 15 giorni di macerazione delle bucce sul mosto. Successivamente il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere dove la maturazione prosegue per circa 12 mesi. Affina in bottiglia per altri 10 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso. Profumo avvolgente, intenso, quasi mentolato, con sentori di marasca e piccoli frutti rossi fragranti, finale minerale. In bocca rispecchia la freschezza, è piacevole, intenso e di gran carattere.

ABBINAMENTI

Piatti strutturati a base di carne, formaggi di media stagionatura.