



Nebbiolo (Chiavennasca)

Vigneti all'interno delle zone "Valtellina Superiore Docg" e "Rosso di Valtellina Doc"

Vineyards belonging to the "Valtellina Superiore Docg" and "Rosso di Valtellina Doc" areas
Weinberge der Gebiete "Valtellina Superiore Docg" und "Rosso di Valtellina Doc"



Sud, 400 - 650 m s.l.m.
 South, 400 - 650 m a.s.l.
 Süden, 400 - 650 m ü.d.M.



75 q.li/ha



Appassimento a 500 m s.l.m. per circa due mesi.
 Affinamento in piccoli fusti di rovere per circa 18 mesi.
 Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi circa. L'affinamento in bottiglia avviene in cantine buie e fresche per almeno un anno prima della commercializzazione.

Drying at 500 m a.s.l. for about two months. Aging in small oak barrels for about 18 months. Pre-bottling assembly in steel tanks for about 2 months. The aging in the bottle takes place in dark and cool cellars for at least one year before marketing.

Trocknung bei 500 m ü. M. für etwa zwei Monate. Reifung in kleinen Eichenfässern für 18 Monate. Vorabfüllung in Stahltanks für ca. 2 Monate. Die Reifung in der Flasche erfolgt mindestens ein Jahr lang in dunklen und kühlen Kellern vor der Vermarktung.



Vino dotato di grande struttura ed eleganza prodotto solo nelle migliori annate. Colore rosso rubino intenso. Profumo complesso e ricco che spazia dalle erbe aromatiche all'amarena sotto spirito con note di china e di tabacco. In bocca è pieno, avvolgente, con tannini possenti ma ben armonizzati dall'appassimento. Finale interminabile.

Wine with great structure and elegance produced only in the best vintages. Intense ruby red colour. Complex and rich scent that ranges from aromatic herbs to black cherry in alcohol with hints of cinchona and tobacco. In the mouth it is full, enveloping, with powerful tannins but well harmonized by drying. Endless finish.

Wein mit großer Struktur und Eleganz, nur in den besten Jahrgängen produziert. Intensive rubinrote Farbe. Komplexer und reicher Duft, der von aromatischen Kräutern bis zu Schwarzkirschen in Alkohol mit einem Hauch von Cinchona und Tabak reicht. Am Gaumen ist es voll, umhüllend, mit kräftigen Tanninen, die aber durch Trocknung gut harmonisiert werden. Endloser Abgang.



Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
 Red meat, game and mature cheeses.
 Rotes Fleisch, Wild und gereifter Käse.



16 - 18°C in capaci bicchieri che ne valorizzano il profilo aromatico.
 16 - 18 °C in capable glasses that enhance its aromatic profile.
 16 - 18 °C in geeigneten Gläsern, die das aromatische Profil verbessern.



0,75 L
 1,5 L
 3 L

Fruttaio Ca'Rizzieri Sforzato di Valtellina Docg

