

# Grumello Riserva Valtellina Superiore Docg



Nebbiolo (Chiavennasca)



Comune di Sondrio, zona denominata "Dossi Salati"  
*Municipality of Sondrio, area called "Dossi Salati"*  
*Gemeinde Sondrio, Gebiet "Dossi Salati"*



Sud, 550 m s.l.m.  
*South, 550 m a.s.l.*  
*Süden, 550 m ü.d.M.*



65 q.li/ha



In piccoli fusti di rovere nuovi per circa 18 mesi. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi circa. Affinamento in bottiglia in cantine buie e fresche per almeno 2 anni prima della commercializzazione.

*In small new oak barrels for about 18 months. Pre-bottling assembly in steel tanks for about 2 months. Bottle aging in dark and cool cellars for at least 2 years before marketing.*

*In kleinen neuen Eichenfässern für ca. 18 Monate. Vorabfüllung in Stahl tanks für ca. 2 Monate. Die Reifung in der Flasche erfolgt in dunklen und kühlen Kellern mindestens 2 Jahre lang vor der Vermarktung.*



Vino prodotto solo nelle migliori annate. Colore rosso rubino intenso. Al naso ricorda note di amarena, viola e liquirizia. La bocca è fitta, succosa, con finale sapido e persistente. Vino dotato di grande struttura ed eleganza adatto a lunghi invecchiamenti.

*Wine produced only in the best vintages. Intense ruby red colour. On the nose it recalls notes of black cherry, violet and licorice. In the mouth it is thick, juicy, with a savory and persistent finish. Wine with great structure and elegance suitable for long aging.*

*Wein nur in den besten Jahrgängen produziert. Intensive rubinrote Farbe. In der Nase erinnert er an Noten von Schwarzkirschen, Veilchen und Lakritze. Am Gaumen ist er reich, saftig, mit einem würzigen und anhaltenden Abgang. Wein mit großartiger Struktur und Eleganz, für eine lange Reifung geeignet.*



Carni rosse, selvaggina e preparazioni al forno con sughi elaborati.  
*Red meat, game and baked preparations with elaborate sauces.*  
*Rotes Fleisch, Wild und Backzubereitungen mit aufwendigen Saucen.*



16 - 18°C in capaci bicchieri che ne valorizzino 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

