

# Grumello Valtellina Superiore Docg



Nebbiolo (Chiavennasca)



Comuni di Sondrio e Montagna in Valtellina  
Municipality of Sondrio and Montagna in Valtellina  
Gemeinden Sondrio und Montagna in Valtellina



Sud, 350 - 600 m s.l.m.  
South, 350 - 600 m a.s.l.  
Süden, 350 - 600 m ü.d.M.



70 q.li/ha



In botti di rovere da 25 e 56 hl per 20 mesi circa. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi circa. Affinamento in bottiglia in cantine buie e fresche per 6 mesi prima della commercializzazione.

*In 25 and 56 hl oak barrels for about 20 months. Pre-bottling assembly in steel tanks for about 2 months. Bottle aging in dark and cool cellars for 6 months before marketing.*

*In 25 und 56 hl Eichenfässern für ca. 20 Monate. Vorabfüllung in Stahltanks für ca. 2 Monate. Die Reifung in der Flasche erfolgt in dunklen und kühlen Kellern für 6 Monate vor der Vermarktung.*



Colore rosso rubino. Profumo delicato, etereo, di nocciola, piccoli frutti rossi. In bocca appare fresco e armonico, di buon corpo. Vino di ottima beva.

*Ruby red colour. Delicate, ethereal bouquet, with hints of hazelnut and small red fruits. In the mouth it appears fresh and harmonious, with good body. Excellent drinkable wine.*

*Rubinrote Farbe. Zartes, ätherisches Bouquet mit einem Hauch von Haselnuss und kleinen roten Früchten. Am Gaumen ist er frisch und harmonisch, mit gutem Körper. Ausgezeichneter trinkbarer Wein.*



Carni bianche e rosse, verdure al forno.  
White and red meat, baked vegetables.  
Weißes und rotes Fleisch, gebackenes Gemüse.



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

