

# Prugnolo Valtellina Superiore Docg



Nebbiolo (Chiavennasca)



Comuni di Poggiridenti, Montagna in Valtellina, Tresivio e Teglio  
*Municipality of Poggiridenti, Montagna in Valtellina, Tresivio and Teglio*  
*Gemeinden Montagna in Valtellina, Poggiridenti, Teglio und Tresivio*



Sud, 350 - 650 m s.l.m.  
*South, 350 - 650 m a.s.l.*  
*Süden, 350-550 m ü.d.M.*



70 q.li/ha



In piccoli fusti di rovere per 15 mesi di secondo passaggio.  
Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per  
circa 2 mesi. L'affinamento in bottiglia avviene in cantine buie  
e fresche per 6 mesi circa prima della commercializzazione.

*In small oak barrels for 15 months of second passage. Pre-  
bottling assembly in steel tanks for about 2 months. The aging  
in the bottle takes place in dark and cool cellars for about 6  
months before marketing.*

*In kleinen Eichenfässern für 15 Monate nach der zweiten  
Passage. Vorabfüllung in Stahltanks für ca. 2 Monate. Die  
Reifung in der Flasche erfolgt in dunklen und kühlen Kellern  
für ca. 6 Monate vor der Vermarktung.*



Colore rosso rubino. Al naso spiccano sentori di prugna, piccoli  
frutti rossi. In bocca è morbido, rotondo, di ottima beva. E' un  
vino particolarmente versatile ed equilibrato.

*Ruby red colour. Hints of plum, small red fruits stand out on  
the nose. In the mouth it is soft, round, excellent to drink. It is a  
particularly versatile and balanced wine.*

*Rubinrote Farbe. In der Nase ragen Noten von Pflaumen und  
kleinen roten Früchten heraus. Am Gaumen ist er weich, rund,  
ausgezeichnet zu trinken. Er ist ein besonders vielseitiger und  
ausgewogener Wein.*



Carni rosse, primi piatti con sughi di carne, verdure al forno, pesci in umido.  
*Red meat, first courses with meat sauces, baked vegetables, stewed fish.*  
*Rotes Fleisch, Vorspeisen mit Fleischsaucen, gebackenes Gemüse, gedünsteter  
Fisch.*



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.*



0,375 L  
0,75 L

