

# Prugnolo Valtellina Superiore Docg



Nebbiolo (Chiavennasca)



Comuni di Poggiridenti, Montagna in Valtellina, Tresivio e Teglio  
*Municipalities 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 almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

*Aged for 15 months in small oak barrels of second passage.*  
*Assemblage in steel tanks before bottling and left to rest for 2 months. The aging in the bottle takes place in a dark and cool cellar for at least 6 months before being placed on the market.*

*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. The palate is soft and round. It is a particularly versatile and balanced wine characterised by excellent drinkability.*

*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 large glasses that enhance its aromatic profile.*  
*16 - 18 °C in geeigneten Gläsern, die das aromatische Profil verbessern.*



0,75 L

13% vol



Prima annata di produzione 1998 | First production vintage 1998 | Erstes Produktionsjahr 1998

CONTIENE SOLFITI  
CONTAINS SULPHITES  
ENTHÄLT SULFITE

PRODOTTO IN ITALIA  
PRODUCT OF ITALY  
HERGESTELLT IN ITALIEN