

San Gregorio Rosso di Valtellina Doc



Nebbiolo (Chiavennasca)



Comune di Ponte in Valtellina
Municipality of Ponte in Valtellina
Gemeinden Ponte in Valtellina



Sud, 400 - 600 m s.l.m.
South, 400 - 600 m a.s.l.
Süden, 400-600 m ü.d.M.



85 q.li/ha



Trascorre i primi 5 mesi di affinamento in botti di rovere per poi completare in bottiglia la propria evoluzione.

After the first 5 months of aging in oak barrels, it then completes its refinement in the bottle.

Er reift die ersten 5 Monate in Eichenfässern und vollendet dann seine Entwicklung in der Flasche.



Colore rosso rubino. Vino di media struttura particolarmente fresco e fruttato: ribes, susine, lamponi. Bevibilità, freschezza e versatilità nell'abbinamento con il cibo sono le sue caratteristiche principali.

Ruby red colour. Medium-bodied wine, particularly fresh and fruity: hints of currants, plums, and raspberries. Great drinkability, freshness and versatility in food pairing.

Rubinrote Farbe. Wein mit mittlerem Körper, besonders frisch und fruchtig: Noten von Johannisbeeren, Pflaumen, Himbeeren. Trinkbarkeit, Frische und Vielseitigkeit bei der Paarung von Lebensmitteln sind seine Hauptmerkmale.



Antipasti, primi piatti, formaggi giovani, pesci marinati, verdure alla piastra.

Appetizers, first courses, young cheeses, marinated fish, grilled vegetables.

Vorspeisen, erste Gänge, junger Käse, mariniertes Fisch, gegrilltes Gemüse.



15 - 16°C



0,75 L

12,5% vol



Prima annata di produzione 1925 | First production vintage 1925 | Erstes Produktionsjahr 1925

CONTIENE SOLFITI
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE

PRODOTTO IN ITALIA
PRODUCT OF ITALY
HERGESTELLT IN ITALIEN