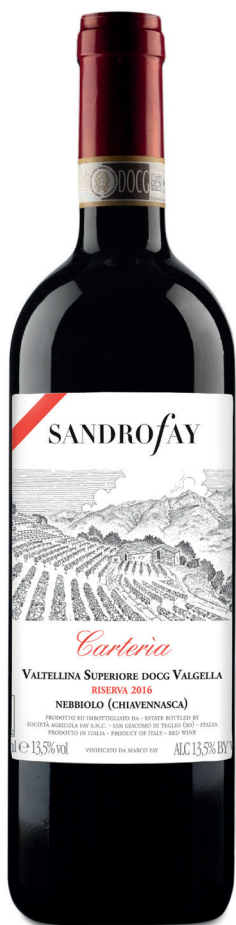


SANDROFAY

Carteria

VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



VITIGNO 100% Nebbiolo (Chiavennasca).

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot.

ZONA DI PRODUZIONE Valgella, vigna Carteria. Il vigneto è situato a 550 m. slm nella parte Ovest del Comune di Teglio, esposizione Sud.

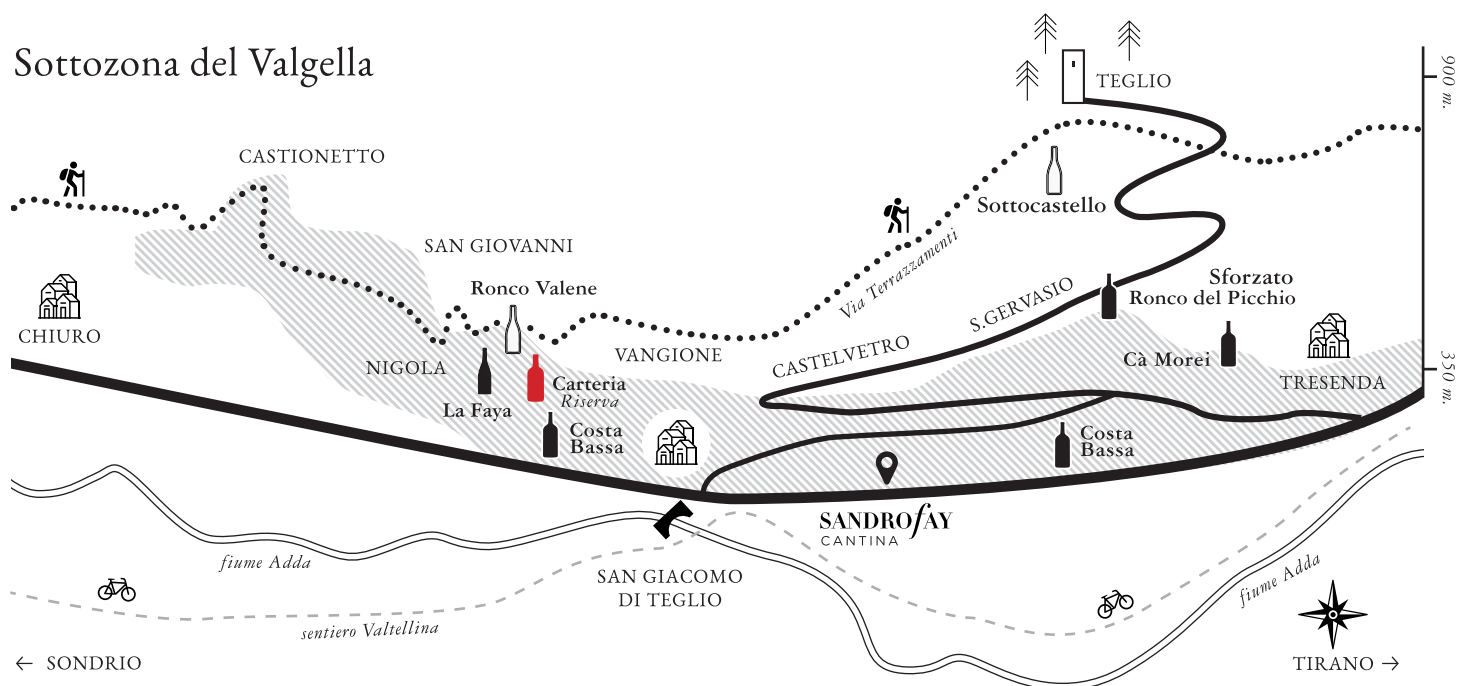
TERRENO Sabbioso (70%), limoso (20%) a ph acido.

RACCOLTA Hl/Ha 40. L'uva viene raccolta a metà Ottobre.

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica in vasca di acciaio; fermentazione malolattica e maturazione per 12 mesi in botte da 30 Hl e in piccole botti di rovere da 500 lt. Affinamento in bottiglia per 18 mesi.

FORMATO BOTT. 0,75 lt – Magnum 1,5 lt – Jéroboam 3 lt.

Sottozona del Valgella



LE SOTTOZONE DEL NEBBIOLO

