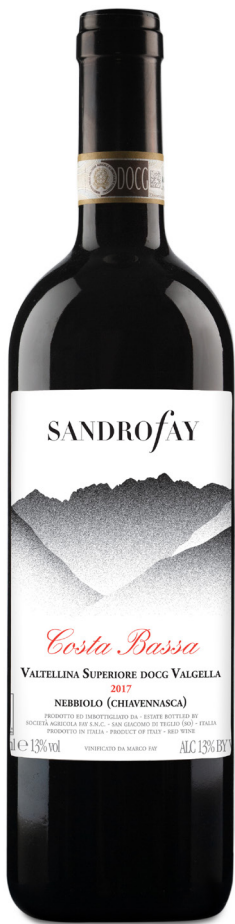


# SANDROFAY



## Costa Bassa

### VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**VITIGNO** 100% Nebbiolo (Chiavennasca).

**FORMA DI ALLEVAMENTO** Guyot e Sylvoz valtellinese.

**ZONA DI PRODUZIONE** Valgella, Comune di Teglio. I vigneti sono situati sotto i 450 m. slm, esposizione Sud.

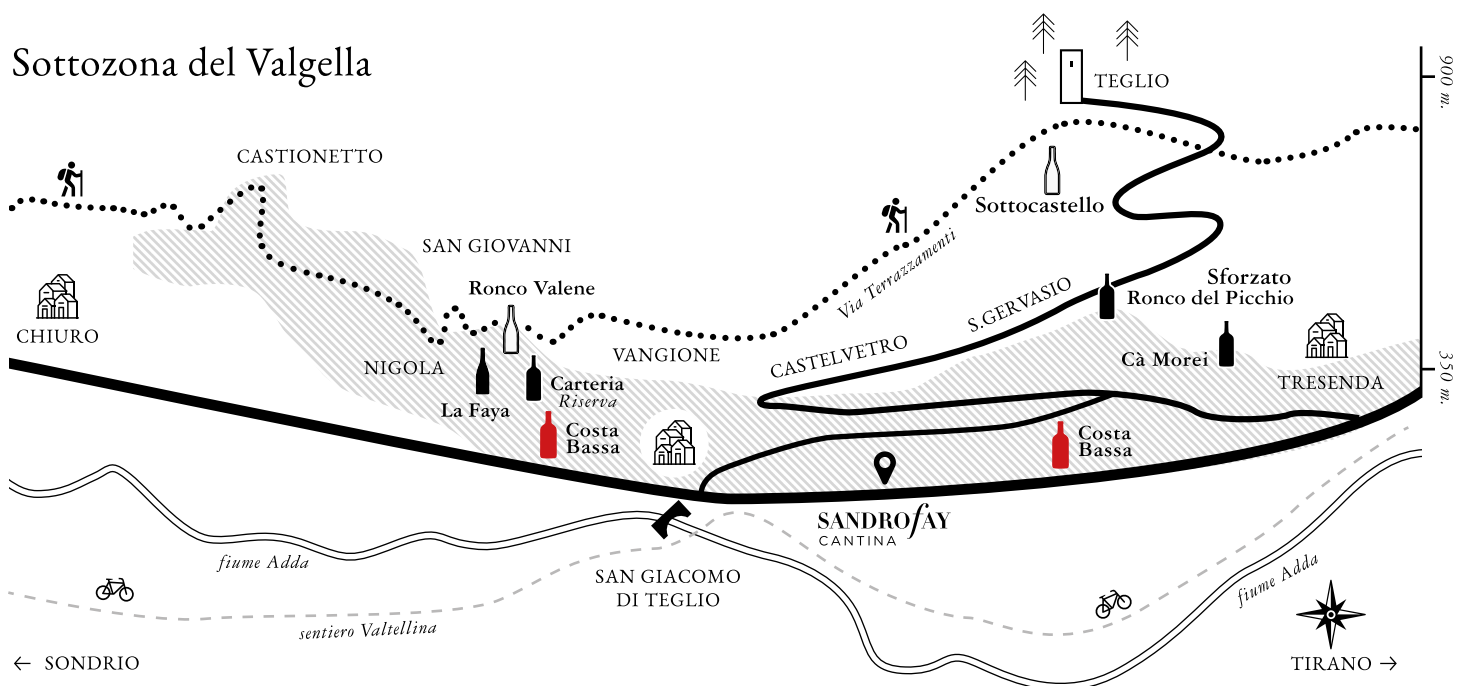
**TERRENO** Sabbioso (70%), limoso (20%) a ph acido.

**RACCOLTA** Hl/Ha 40. L'uva viene raccolta nella seconda metà di Ottobre.

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica in vasca di acciaio; fermentazione malolattica e maturazione in botte di rovere per 12 mesi.

**FORMATO** Bott. 0,75 lt – Magnum 1,5 lt - 0,375 lt

## Sottozona del Valgella



### LE SOTTOZONE DEL NEBBIOLO

