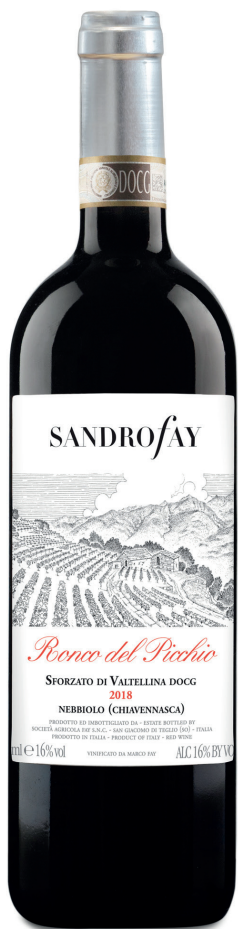


# SANDROfAY



## Ronco del Picchio

### SFORZATO DI VALTELLINA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

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

**FORMA DI ALLEVAMENTO** Guyot.

**ZONA DI PRODUZIONE** Comune di Teggio, vigna San Gervasio. Il vigneto è situato a 700 m. slm, esposizione Sud.

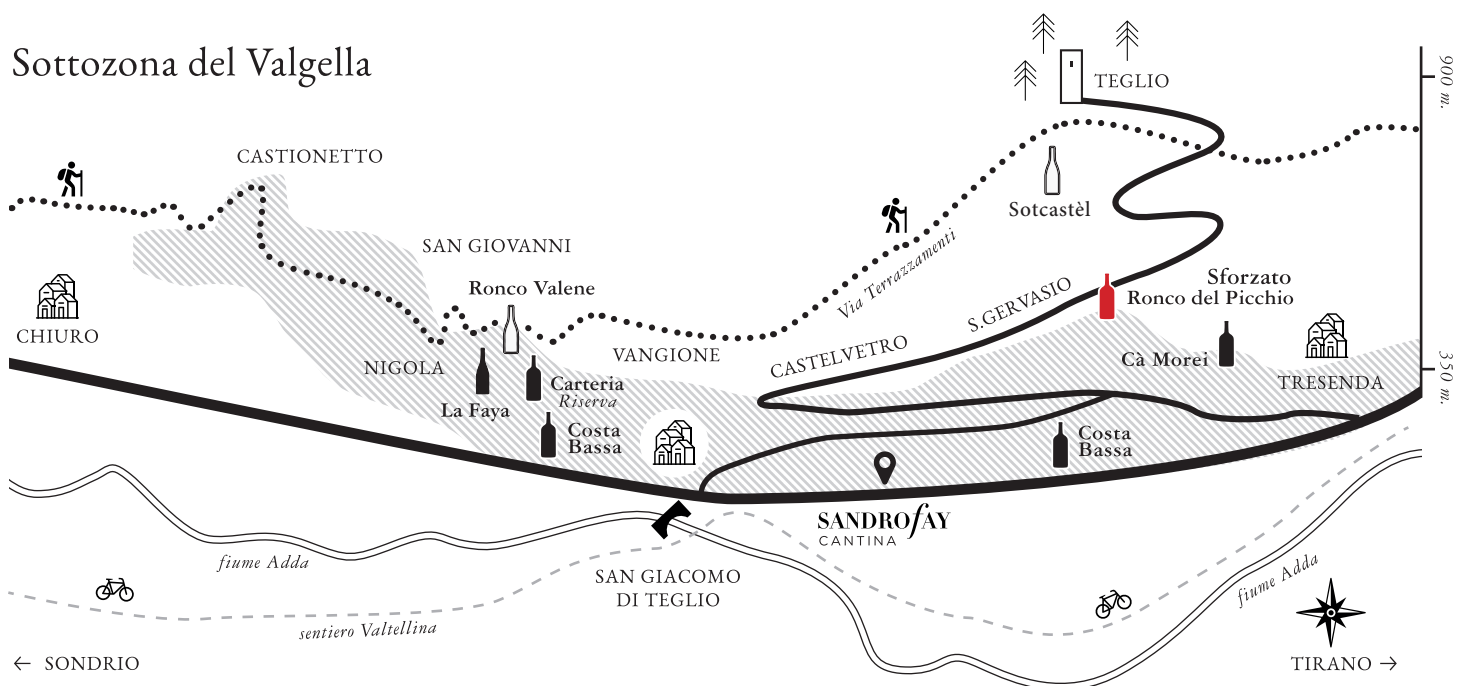
**TERRENO** Sabbioso (70%), limoso (20%) a ph acido.

**RACCOLTA** Hl/Ha 35. I grappoli vengono raccolti durante la prima metà di Ottobre e sistemati in cassette; l'appassimento si protrae fino a metà Dicembre

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica in vasca di acciaio; fermentazione malolattica e maturazione per 24 mesi in botti da 30 Hl.

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

## Sottozona del Valgella



### LE SOTTOZONE DEL NEBBIOLO

