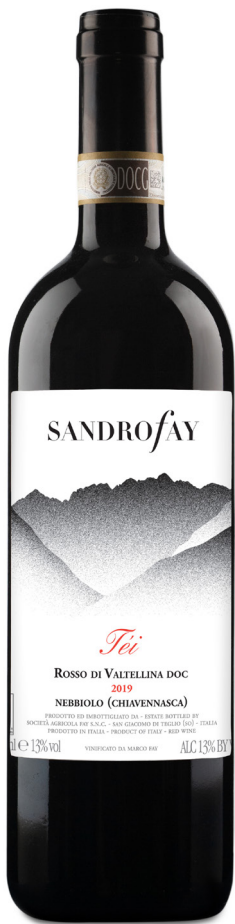


SANDROfAY



Tei

ROSSO DI VALTELLINA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO 100% Nebbiolo (Chiavennasca).

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot e Sylvoz valtellinese.

ZONA DI PRODUZIONE Comune di Teglio, esposizione Sud.

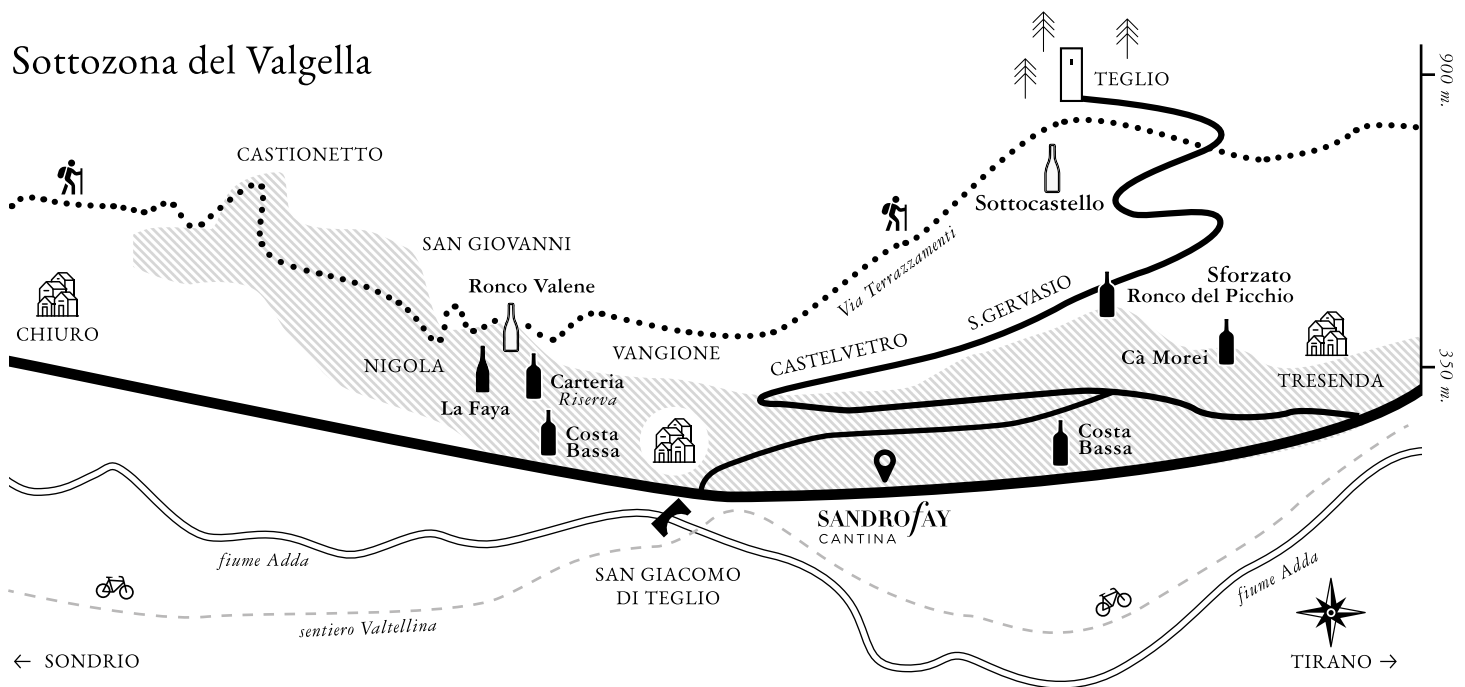
TERRENO Sabbioso (70%), limoso (20%) a ph acido.

RACCOLTA Hl/Ha 50 circa . L'uva viene raccolta nella seconda metà di Ottobre.

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica in vasca di acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica e maturazione in acciaio.

FORMATO Bott. 0,75 lt

Sottozona del Valgella



LE SOTTOZONE DEL NEBBIOLO

