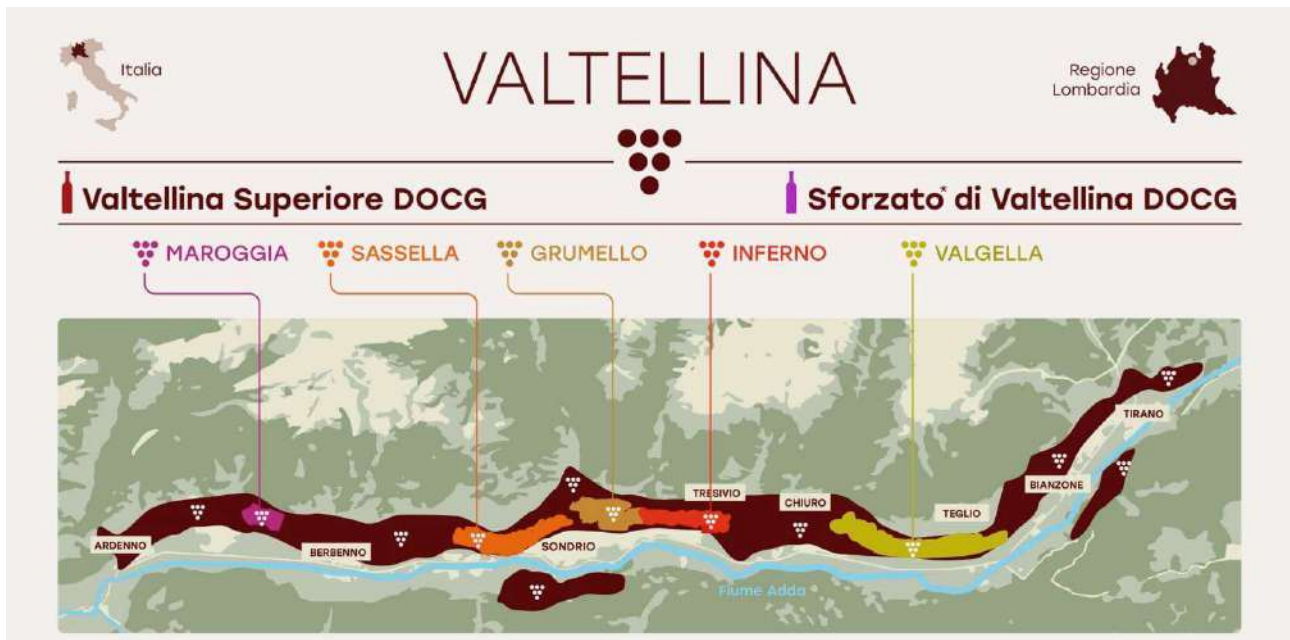


VINI DI VALTELLINA
“IL NEBBIOLO DELLE ALPI”





Credendo fortemente nella produzione enologica del nostro territorio, abbiamo selezionato i migliori produttori capaci di trasmettere le particolari sensazioni del nostro “nebbiolo delle Alpi”.

Persone che riescono ad esaltare le peculiarità del frutto che nasce da questi vigneti aggrappati alla roccia, sorretti da muri a secco di straordinaria bellezza.

Artigiani che con grande impegno aiutano a salvaguardare il nostro territorio, dando memoria della tradizione nel tempo.

LA VALTELLINA E LE SUE SOTTOZONE

Valtellina Superiore DOCG

Fa riferimento ai vigneti meglio esposti e soleggiati dell'area compresa tra il Comune di Buglio in Monte e quello di Tirano, con 215 ettari vitati e una produzione massima di 8 tonnellate/ettaro. Il vino prodotto qui seguendo un Disciplinare rigoroso è un rosso da importanti invecchiamenti, austero, asciutto e giustamente tannico, ma vellutato. Il grado alcolico minimo al consumo è del 12% con un periodo minimo di affinamento di 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di rovere. In particolari annate, con 36 mesi di invecchiamento è consentita la qualifica "Riserva". Il Valtellina Superiore DOCG può avere anche le denominazioni di 5 sottozone: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella. I vini che nascono in queste sottozone, utili per collocare geograficamente le diverse aree di produzione risalendo la valle da ovest a est, possiedono sostanzialmente caratteristiche peculiari e omogenee che fanno del Valtellina Superiore una delle espressioni più autentiche del territorio valtellinese

SFORZATO O SFURSAT DOCG

La vinificazione dello Sforzato di Valtellina DOCG si effettua a partire da uve sottoposte ad appassimento, la pigiatura delle uve potrà essere effettuata solo a partire dal 10 dicembre dell'anno di raccolta. Per lo Sforzato di Valtellina DOCG è previsto un periodo di affinamento minimo di venti mesi, dei quali almeno 12 in botti di legno.

LE SOTTOZONE DELLA VITICOLTURA VALTELLINESE

SASSELLA



La storica e forse più famosa sottozona del Valtellina Superiore si estende tra il Comune di Castione Andevenno e il territorio ad ovest di Sondrio, capoluogo di provincia (114 ettari). Una zona impervia e soleggiata, il cui nome probabilmente deriva da quello del santuario mariano omonimo che sorge sulla scenografica rupe della Sassella.

INFERNO



La sottozona, con un nome tanto singolare quanto affascinante, trae origine con molta probabilità dall'asperità dei piccoli terrazzamenti vitati, situati fra Poggiridenti e Tresivio. L'Inferno è la più piccola delle sottodenominazioni, collocata subito ad est del Grumello ha un'estensione vitata di 55 ettari.

GRUMELLO



Viene prodotto sul versante a nord est della città di Sondrio (con un'estensione vitata di 78 ettari) e prende il nome dal castello di Grumello, che domina la vallata dal XIII secolo. Come tutti i Valtellina Superiore si presta a una lunga conservazione.

VALGELLA



La Valgella è la più estesa tra le sottozone del Valtellina Superiore ed è situata nei comuni di Teglio e Chiuro. Si presenta come un ampio promontorio roccioso esposto a sud sul quale si sviluppano verticalmente 137 ettari di vigne coltivate a Nebbiolo. Il nome Valgella trae origine da "Valgel", termine dialettale che indica i piccoli ruscelli che dalle Alpi scendono sino al fondovalle.

MAROGGIA



È la zona di più recente riconoscimento (2002) localizzata nel comune di Berbenno in Valtellina. Prodotto in quantità limitata (25 gli ettari a vigneto), il vino Maroggia è legato alla figura di Benigno De' Medici che nella metà del Quattrocento trovò qui ospitalità e ristoro.

INDICE

<i>Agrilu'</i>	<i>p. 10</i>	<i>Pizzo coca</i>	<i>p. 125</i>
<i>Arpepe</i>	<i>p. 13</i>	<i>Plozza</i>	<i>p. 131</i>
<i>Ascesa</i>	<i>p. 25</i>	<i>Prevostini</i>	<i>p. 136</i>
<i>Balgera</i>	<i>p. 28</i>	<i>Radis</i>	<i>p. 147</i>
<i>Barbacan</i>	<i>p. 31</i>	<i>Raindoli</i>	<i>p. 149</i>
<i>Bastian cuntrari</i>	<i>p. 38</i>	<i>Riter</i>	<i>p. 156</i>
<i>Boffalora</i>	<i>p. 40</i>	<i>Sassi solivi</i>	<i>p. 159</i>
<i>Ca' bianche</i>	<i>p. 45</i>	<i>Sasso vivo</i>	<i>p. 163</i>
<i>Colombo Sormani</i>	<i>p. 49</i>	<i>Scersce'</i>	<i>p. 165</i>
<i>Dirupi</i>	<i>p. 51</i>	<i>Semele</i>	<i>p. 168</i>
<i>Dislivelli</i>	<i>p. 57</i>	<i>Stazzonelli</i>	<i>p. 170</i>
<i>Faccinelli</i>	<i>p. 59</i>	<i>Terrazzi alti</i>	<i>p. 172</i>
<i>Fay</i>	<i>p. 61</i>	<i>Tonelat</i>	<i>p. 175</i>
<i>Folini</i>	<i>p. 66</i>	<i>Triacca</i>	<i>p. 177</i>
<i>Franzina</i>	<i>p. 68</i>	<i>Zanolari</i>	<i>p. 181</i>
<i>Gianatti</i>	<i>p. 71</i>		
<i>Involt Agnelot</i>	<i>p. 73</i>		
<i>Fojanini</i>	<i>p. 76</i>		
<i>La Perla</i>	<i>p. 80</i>		
<i>La Spia</i>	<i>p. 85</i>		
<i>Lanzini</i>	<i>p. 91</i>		
<i>Le Strie</i>	<i>p. 94</i>		
<i>Leusciatti</i>	<i>p. 96</i>		
<i>Magi</i>	<i>p. 98</i>		
<i>Marsetti</i>	<i>p. 100</i>		
<i>Menegola</i>	<i>p. 105</i>		
<i>Mozzi</i>	<i>p. 108</i>		
<i>Nino Negri</i>	<i>p. 112</i>		
<i>Nera-Caven</i>	<i>p. 118</i>		
<i>Nobili</i>	<i>p. 121</i>		
<i>Piliego</i>	<i>p. 123</i>		

Agrílu'



Nel cuore della [Riserva Naturale del Pian di Spagna](#), tra l'abbraccio dalle montagne e le coccole dal [Lago di Como](#), nasce l'agriturismo AgríLu.

Un progetto nato grazie all'attività agricola con cui salvaguardiamo il territorio che sposa l'idea di un turismo attento e consapevole. Una location unica, dove [valchiavenna](#), [valtellina](#) e Lago di Como si incontrano dando vita ad un ambiente naturale unico.

Impegno nel lavoro, conoscenza della filiera agroalimentare, passione nella produzione e trasformazione, desiderio di essere ricordati sono gli ingredienti principali del loro lavoro, nascono anche dei meravigliosi vini.

Il loro obiettivo è quello di portare nel bicchiere vini che rispettino la naturale evoluzione del prodotto raccolto in cantina, con un lavoro semplice ma che enfatizzi le caratteristiche e le proprietà del nebbiolo - vitigno autocontono valtellinese.

Dal 2018 , 0,5 ettari, 4.000 bottiglie prodotte



AGRILU' VALTELLINA SUPERIORE MAROGGIA

VITIGNO : Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE : Maroggia zona Pedemonte

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Guyot ad archetto

TERRENO : Franco sabbioso



AGRILU' VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO "LA SCALA"

VITIGNO : Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE : Grumello zona Dossi salati

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Guyot ad archetto

TERRENO : Franco sabbioso

IL SARACENO

L'Enoteca

AR.PE.PE



Siamo una famiglia di viticoltori che da oltre 150 anni si dedica con passione alla coltivazione del Nebbiolo, un vitigno raro che ha saputo nei secoli adattarsi alla valtellina: un territorio unico dove tutto viene ancora fatto a mano. Da 5 generazioni "il giusto tempo di attesa" scandisce i ritmi delle nostre scelte ed è così che cerchiamo umilmente di fare un vino che sia l'espressione più pura e sincera della terra e degli uomini che con dedizione la coltivano, come ci ha insegnato nostro padre Arturo, senza lasciarci condizionare dalle mode e dai gusti convenzionali. Siamo convinti che il Nebbiolo delle Alpi, per la sua spiccata originalità, meriti un posto d'onore nel mercato internazionale del vino di qualità: un riconoscimento fondamentale per rendere economicamente sostenibile un'attività secolare che difficilmente si sposa con le logiche produttive moderne.

Dal 1860, 13 ettari, 70.000 bottiglie prodotte

www.salacereali.it - info@salacereali.it



Rosso di Valtellina

- **Varietà:** Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- **Vigneto inerbito**
- **Esposizione:** sud/est
- **Altitudine:** 350/400 m
- **Vendemmia:** meta' ottobre
- **Resa:** 55 hl / ha
- **Macerazione:** in tini di legno da 50 hl
- **Affinamento:** 6 mesi in tini e botti da 50 hl,cemento,bottiglia



Pettirosso

- **Varietà:** Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- **Vigneto inerbito**
- **Esposizione:** sud
- **Altitudine:** 400/550 m
- **Vendemmia:** fine ottobre -
- **Resa:** 45 hl / ha
- **Macerazione:** in tini di legno da 50 hl
- **Affinamento:** 12 mesi in tini e botti da 50 hl, acciaio, bottiglia



Rocca de Piro

- **Varietà:** Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- **Vigneto inerbito**
- **Esposizione:** sud
- **Altitudine:** 350/500 m
- **Vendemmia:** meta' ottobre
- **Resa:** 45 hl / ha
- **Macerazione:** in tini di legno da 50 hl
- **Affinamento:** 18 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento, bottiglia



Fiamme antiche

- **Varietà:** Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- **Vigneto inerbito**
- **Esposizione:** sud
- **Altitudine:** 450 m
- **Vendemmia:** meta' ottobre
- **Resa:** 45 hl / ha
- **Macerazione:** in tini di legno da 50 hl
- **Affinamento:** 18 mesi in tini e botti da 50 hl,acciaio,bottiglia



Stella retica

- **Varietà:** Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- **Vigneto inerbito**
- **Esposizione:** sud/est
- **Altitudine:** 400/600 m
- **Vendemmia:** 22 ottobre -
- **Resa:** 45 hl / ha
- **Macerazione:** 120 gg in tini di legno da 50 hl
- **Affinamento:** 18 mesi in tini e botti da 50 hl,cemento,bottiglia



Sant'Antonio

- **Varietà:** Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- **Vigneto inerbito**
- **Esposizione:** sud
- **Altitudine:** 450/500 m
- **Vendemmia:** fine ottobre -
- **Resa:** 40 hl / ha
- **Macerazione:** in tini di legno da 50 hl
- **Affinamento:** 5 anni in tini e botti da 50 hl, acciaio, bottiglia



Sesto Canto

- **Varietà:** Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- **Vigneto inerbito**
- **Esposizione:** sud
- **Altitudine:** 450 m
- **Vendemmia:** meta' ottobre
- **Resa:** 40 hl / ha
- **Macerazione:** 49 gg in tini di legno da 50 hl
- **Affinamento:** 5 anni in tini e botti da 50 hl, acciaio, bottiglia



Buon Consiglio

- **Varietà:** Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- **Vigneto inerbito**
- **Esposizione sud**
- **Altitudine:** 350/400 m
- **Vendemmia:** metà ottobre
- **Resa:** 40 hl / ha
- **Macerazione:** 48 gg in tini di legno da 50 hl
- **Affinamento:** 5 anni in tini e botti da 50 hl, acciaio, bottiglia



Vigna Regina

- **Varietà:** Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- **Vigneto inerbito**
- **Esposizione:** sud/est
- **Altitudine:** 450/550 m
- **Vendemmia:** fine ottobre
- **Resa:** 40 HL/Ha
- **Macerazione:** in tini di legno da 50 hl
- **Affinamento:** 5 anni in botti da 50 HL,cemento,bottiglia



Rocce Rosse

- **Varietà:** Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- **Vigneto inerbito**
- **Esposizione:** sud/est
- **Altitudine:** 400/500 m
- **Vendemmia:** fine ottobre
- **Resa:** 40 HL/Ha
- **Macerazione:** in tini di legno da 50 hl
- **Affinamento:** 5 anni in botti da 50 HL, cemento, bottiglia



Ultimi Raggi

- **Varietà:** Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- **Vigneto inerbito**
- **Esposizione:** sud/ovest -
- **Altitudine :** 600 m
- **Vendemmia:** meta' novembre -
- **Resa :** 30 HL/Ha
- **Macerazione:** tini di legno da 50HL
- **Affinamento:** 5 anni in tini e botti da 50 HL,cemento,bottiglia

ASCESA



Ascesa nasce nel 2018 dalla volontà di 4 amici di produrre Nebbiolo sui ripidi terrazzamenti valtellinesi, alla ricerca di un vino che possa coniugare eleganza e carattere, che rimandi alla fatica di coltivare i vigneti in una delle zone più difficili dell'intero mondo vitivinicolo.

Ascesa è una sfida, coltivare vigneti manualmente come in Valtellina si fa da sempre, senza l'aiuto di macchine, ma con la consapevolezza che le mille sfumature della Chiavennasca ci ripagheranno di tutti gli sforzi.

I vigneti che coltiviamo sono piccoli appezzamenti che si trovano in zone a Valtellina Superiore DOCG come Sassella e Grumello, e nella denominazione Rosso di Valtellina DOC; l'età medie delle vigne va dai 25 agli 80 anni.

Dal 2018, 1 ettaro, 5000 bottiglie prodotte



ASCESA ROSSO DI VALTELLINA DOC

- **UVE:** Nebbiolo 100%
- **VIGNETI:** Tresivio (SO), 480 – 550 m s.l.m. •
- **VENDEMMIA:** manuale in cassette
- **PERIODO DI VENDEMMIA:** metà ottobre
- **VINIFICAZIONE:** fermentazione spontanea senza utilizzo di lieviti selezionati, a seguire una macerazione di 15 giorni sulle bucce
- **AFFINAMENTO:** malolattica e successivo affinamento in acciaio inox per 7 mesi
- **GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5 % vol.



ASCESA VALTELLINA SUPERIORE DOCG

- **UVE:** Nebbiolo 100%
- **VIGNETI:** Sassella – Grumello
- **VENDEMMIA:** manuale in cassette
- **PERIODO DI VENDEMMIA:** metà ottobre
- **VINIFICAZIONE:** fermentazione spontanea senza utilizzo di lieviti selezionati, a seguire una macerazione di 22 giorni sulle bucce
- **AFFINAMENTO:** malolattica e successivo affinamento in acciaio in barriques nuove (25%), e di 3* passaggio (75%)
- **GRADAZIONE ALCOLICA MEDIA:** 13,5 % vol.

Balgera



La Valtellina è un magnifico susseguirsi di vigneti terrazzati sul versante Sud delle Alpi Retiche: è un paesaggio suggestivo e unico che si estende per 40 Km, fino un'altitudine di 800 m sul livello del mare. Sulle pendici che guardano a Sud la vite prospera grazie a un clima privilegiato. Le alpi proteggono la vite dai venti freddi del Nord e da quelli umidi e caldi del Sud. Il microclima della valle favorisce l'impollinazione primaverile, accompagna la costante maturazione estiva e autunnale preservando le uve dalle malattie. Il forte sole di montagna permette di ottenere ottimi livelli di maturazione delle uve. Centro di questa prestigiosa viticoltura è Chiuro, qui si trovano le Cantine Balgera, che hanno sede nell'antica dimora dei nobili Quadrio. Il patriota Maurizio Quadrio, statista, uomo politico e luogotenente di Giuseppe Mazzini, visse a Chiuro, dove oggi operano le Cantine Balgera dal lontano 1885. Fondatore dell'azienda fu il trisavolo Pietro, che già nell'ottocento commerciava vini di Valtellina nella vicina Svizzera. A lui succedette Leone Balgera, che proseguì la produzione e l'esportazione, il figlio Gianfranco costruì nuove cantine evolvendo e migliorando le tecniche di produzione, invecchiamento e imbottigliamento. Oggi continua l'attività il figlio, enologo Paolo Balgera. Egli opera nel segno della tradizione, dell'antico "saper far vino", nel continuo miglioramento delle tecniche di vinificazione, nell'ammmodernamento degli impianti di cantina, giungendo anche a elevare alcuni vini in barriques. Rispondendo alle continue esigenze del mercato, la gamma dei vini si è progressivamente ampliata in qualità varie e diversificate nel gusto e nei profumi. Con grande struttura, di squisita fragranza aromatica. Di generazione in generazione, anche i figli Luca e Matteo manifestano un'innata passione per il vino, nel segno della tradizione di famiglia saranno testimonial dell'antica casa vinicola Balgera nel nuovo millennio.

Dal 1885, 10 ettari, 50'000 bottiglie prodotte

Il fondatore

Vitigno:

Nebbiolo 100% (Chiavennasca).

Terreno:

calcareo, ciottoloso prodotto ad una altitudine tra i 200 e i 550 m s.l.m.

Ceppi per ettaro:

2900.

Sistema di allevamento:

a Ritocchino con Guyot modificato.

Vendemmia:

verso la fine di ottobre.

Resa per ettaro:

70 quintali pari a 49 hl.

Vinificazione:

con spremitura soffice dell'uva e successiva fermentazione con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni circa.

Invecchiamento:

dopo 2 anni di botte grande di rovere viene effettuato il "melange" con Sassella, Inferno, Grumello, Valgella (25% di ogni qualità). Successivamente viene aggiunto il 20% di Sforzato e posto in affinamento in barriques "Allier" di media tostatura per circa 18 mesi.

Dati tecnici:

grado alcolico: minimo 13% vol.

acidità totale: 5,40 g/l

estratto secco: 28/32 g/l

Temperatura di servizio:

18-20 gradi centigradi.

Dedicato a Balgera Pietro fondatore dell'azienda nel 1885, è un vino che si produce solo nelle migliori annate.

Nasce da uve 100% Chiavennasca (Nebbiolo) provenienti dalle zone del Valtellina Superiore: viene arricchito con del pregiatissimo Sforzato. Ha colore rosso rubino intenso, profumo etereo di grande finezza, con sentori di vaniglia e liquirizia, con ricordi di lamponi e di more; sapore pieno, caldo, armonico, con aristocratico fondo di nocciola tostata e confettura di prugna, molto strutturato. Ideale abbinato a carni rosse, selvaggina, salmì e a formaggi stagionati di grana dura. Può conservarsi a lungo negli anni.



BALGERA

Sforzato tradizionale

Vitigno:

Nebbiolo 100% (Chiavennasca).

Terreno:

calcareo, ciottoloso prodotto ad una altitudine tra i 200 e i 500 m s.l.m.

Ceppi per ettaro: 2800.

Sistema di allevamento:

a Ritocchino con Guyot modificato.

Vendemmia:

raccolta verso la metà di Ottobre e vinificata tra Gennaio e Marzo.

Resa per ettaro: 70 quintali.

Vinificazione:

con spremitura soffice dell'uva e successiva fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 15/20 giorni.

Invecchiamento:

3-4 anni in botti di rovere ed affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

Dati tecnici:

grado alcolico: 14.5% vol.
acidità totale: 5,40 g/l
estratto secco: 30/36 g/l

Temperatura di servizio:

20 gradi centigradi.

Ottenuto dall'appassimento delle uve Chiavennasca (Nebbiolo) scrupolosamente selezionate nelle zone del Valtellina Superiore e del Valtellina, coricate sui graticci fino a gennaio- febbraio. Questo trattamento permette di ottenere un'alta concentrazione di zuccheri naturali e la formazione di particolari aromi. Colore rosso rubino intenso, con leggere sfumature granata, profumo intenso, etereo e complesso, con netti sentori di viola appassita e confettura di more, sapore pieno, caldo, persistente, molto strutturato e vellutato. Si presta ad un invecchiamento molto lungo avendo l'accortezza di tenere la bottiglia coricata in luogo fresco. Vino da meditazione.



BALGERA

BARBACAN



"In vigna osserviamo ciò che la natura comunica: lo scioglimento delle nevi sulle montagne, il fieno maturo nei prati del fondovalle, la sorgente d'acqua che sbucca dalla roccia.

Ogni messaggio è per noi una fonte preziosa che ci porta ad agire secondo quanto ci ha insegnato chi ci ha preceduto.

Nel nostro vino esprimiamo le annate con le loro bizzarrie e i loro equilibri, sempre diverse e sempre imprevedibili. A ogni stagione ripetiamo antichi gesti portando avanti l'identità di un popolo alpino da sempre legato alla coltivazione della chiavennasca."

Dal 2006, 6 ettari, 20'000 bottiglie prodotte

BARBACÀN

Alpi retiche IGT



L'Alpi retiche IGT nasce dalle vigne storiche Piletta, Farasciöle, Sant'Antonio e La Vedescia che si trovano nel comune di Teglio, zona Valgella, tra i 380 e i 750 metri s.l.m..

L'**esposizione** è sud, sud-est e sud-ovest.

Chiavennasca 85% Rossola, Rossolino Rosa, Pignola, Negrera, Brugnola e Chiavennaschino 15%

Potatura tradizionale archetto valtellinese.

I **terreni** sabbiosi e derivano dallo sfaldamento della roccia madre con prevalenza di scisti e micascisti e alcune intrusioni filoniane.

Per la **vendemmia** nel mese di ottobre si raccoglie manualmente in brente da 30 kg che, caricate sulle spalle, compiono un saliscendi di scale in pietra e muretti a secco prima di giungere in cantina.

La **vinificazione** risulta dalla diraspatura e pigiatura soffice delle uve appena raccolte; la fermentazione e macerazione sulle bucce avviene con i propri lieviti indigeni per diverse settimane.

L'**affinamento** avviene sulle fecce fini in vasche di cemento e acciaio per 9 mesi. Con i primi caldi di giugno prende avvio spontaneo la fermentazione malolattica che si conclude con l'abbassamento delle temperature notturne tipico del mese di settembre. In seguito 3 mesi in bottiglia.

BARBACÀN

Valtellina Superiore Valgella DOCG



SÖL

Il **Söl** si trova nella zona storica Valgella, comune di Teglio, compreso tra le contrade La Vedescia a ovest, Pila Caselli a sud, Castelvetro a nord e la localita' la Bellandina a est.

L'**esposizione** è sud – sud est tra i 450 e i 500 metri s.l.m..

Chiavennasca 90-95% **Rossola** 5-10%

Potatura tradizionale con archetto valtellinese.

I **terreni** sabbiosi e derivano dallo sfaldamento della roccia madre con prevalenza di scisti e micascisti e alcune intrusioni filoniane.

Per la **vendemmia** nel mese di ottobre si raccoglie manualmente in brente da 30 kg che, caricate sulle spalle, compiono un saliscendi di scale in pietra e muretti a secco prima di giungere in cantina.

La **vinificazione** risulta dalla diraspatura e pigiatura soffice delle uve appena raccolte; la fermentazione e macerazione sulle bucce avviene con i propri lieviti indigeni per diverse settimane financo alcuni mesi.

L'**affinamento** avviene sulle fecce fini in botti grandi per 1 anno. Con i primi caldi di giugno prende avvio spontaneo la fermentazione malolattica che si conclude con l'abbassamento delle temperature notturne tipico del mese di settembre. In seguito 9 mesi in acciaio e cemento e 3 mesi in bottiglia.

BARBACÀN

Valtellina Superiore Valgella DOCG



Jazpemi (vecchie vigne)

Vigna storica del comune di Teglio, zona Valgella, compresi tra le contrade La Vedescia a ovest, Pila Caselli a sud, Castelvetro a nord e la località la Bellandina a est.

L'**esposizione** è sud – sud est tra i 490 e i 540 metri s.l.m..

Chiavennasca 90-95% **Rossola** 5-10%. La vigna ha un'età media di oltre 90 anni

otatura tradizionale con archetto valtellinese.

I **terreni** sono sabbiosi con prevalenza di scisto scuro.

Per la **vendemmia** nel mese di ottobre si raccoglie manualmente in brente da 30 kg che, caricate sulle spalle, compiono un saliscendi di scale in pietra e muretti a secco prima di giungere in cantina.

La **vinificazione** risulta dalla diraspatura e pigiatura soffice delle uve appena raccolte; la fermentazione e macerazione sulle bucce avviene con i propri lieviti indigeni per diverse settimane financo alcuni mesi.

L'**affinamento** avviene sulle fecce fini in botti grandi per 1 anno. Con i primi caldi di giugno prende avvio spontaneo la fermentazione malolattica che si conclude con l'abbassamento delle temperature notturne tipico del mese di settembre. In seguito 9 mesi in acciaio e cemento e 3 mesi in bottiglia.

BARBACÀN

Valtellina Superiore Valgella DOCG



LIVÈL (vecchie vigne)

Il Livèl è una vigna storica del comune di Teglio, zona Valgella, compresa tra le contrade Ravoledo a ovest, la località la Corna a sud, Posseggia a nord e la località la Spina a est.

L'esposizione è sud tra i 550 e i 600 metri s.l.m..

Chiavennasca 90% ,Rossola 5%, Pignola, 3% Brugnola 2%. La vigna ha un'età di oltre 100 anni

Potatura tradizionale con archetto valtellinese.

I terreni sono sabbiosi, silicei con prevalenza di micascisto e intrusioni granitiche..

Per la vendemmia nel mese di ottobre si raccoglie manualmente in brente da 40 kg che, caricate sulle spalle, compiono un saliscendi di scale in pietra e muretti a secco prima di giungere in cantina.

La vinificazione risulta dalla diraspatura e pigiatura soffice delle uve appena raccolte; la fermentazione e macerazione sulle bucce avviene con i propri lieviti indigeni per diverse settimane financo alcuni mesi.

L'affinamento avviene sulle fecce fini in botti grandi per 1 anno. Con i primi caldi di giugno prende avvio spontaneo la fermentazione malolattica che si conclude con l'abbassamento delle temperature notturne tipico del mese di settembre.

In seguito 3 mesi in acciaio e cemento e 9 mesi in bottiglia.

BARBACÀN

Valtellina Superiore Valgella DOCG



FRACIA (riserva)

Vino ottenuto nella zona Valgella in localita' Fracia

L'esposizione è sud tra i 500 e i 560 metri s.l.m..

Chiavennasca 90% ,Rossola 5%, Potatura tradizionale con archetto valtellinese.

I terreni sono sabbiosi, silicei con prevalenza di micascisto e intrusioni granitiche..

Per la vendemmia nel mese di ottobre si raccoglie manualmente in brente da 30 kg che, caricate sulle spalle, compiono un saliscendi di scale in pietra e muretti a secco prima di giungere in cantina.

La vinificazione risulta dalla diraspatura e pigiatura soffice delle uve appena raccolte; la fermentazione e macerazione sulle bucce avviene con i propri lieviti indigeni per diverse settimane financo alcuni mesi.

L'affinamento avviene sulle fecce fini in botti per almeno 24 mesi e il periodo di invecchiamento si protrae per minimo 3 anni totali potendosi così fregiare della menzione riserva.

BARBACÀN

Sforzato di Valtellina DOCG



SFORZATO

ORIGINE : San Giacomo di Teglio, Valtellina, Lombardia

UVAGGIO : Chiavennasca (Nebbiolo), Chiavennaschino

FORMATO : 75cl

GRADAZIONE : 15%

LIEVITI : indigeni

Eta' vigneto : 40 anni

INFO PRODUTTIVE | Appassimento dell'uva in maniera naturale senza forzature meccaniche per 80 giorni, dopo i quali le uve vengono pressate. Fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce e affinamento di 24 mesi in botte grande e affinamento in bottiglia

Bastian Cuntrari



Prodotto dall'azienda agricola Silvestri e Paruscio nel piccolo paese di Albosaggia sul lato Orobico valtellinese, una piccola produzione nata nel 2016 per un vino il cui nome e' tutto un programma "Bastian Cuntrari", contocorrente come la voglia di realizzare un vino diverso.

Dal 2016, 0,3 ettari, 1.600 bottiglie prodotte



BASTIAN CUNTRARI

ROSSO DI VALTELLINA

Fatto con la selezioni delle migliori uve dei nostri vigneti in zona Grumello.

Varietà:

Chiavennasca(nebbiolo).

Affinamento: 6 mesi in acciaio, poi bottiglia. Utilizziamo i tappi Nomacorc per i loro numerosi pregi e per la loro sostenibilità.



BASTIAN CUNTRARI

VALTELLINA

SUPERIORE

Fatto con la selezioni delle migliori uve dei nostri vigneti in zona Grumello.

Varietà:

Chiavennasca(nebbiolo).

Affinamento: 12-14 mesi in botti da 10 hl in rovere di slavonia, poi bottiglia per un totale di 24 mesi. Utilizziamo i tappi Nomacorc per i loro numerosi pregi e per la loro sostenibilità.

Boffalora



Con circa 30.000 mq di vigneti, di proprietà, l'Azienda Agricola Boffalora di Guglielmo Giuseppe è ubicata a Castione Andevenno, in località Balzarro, a 400 ms.l.m.

L'azienda è nata nel 2002. Il nome "Boffalora" nasce dal toponimo di una delle vigne principali dell'azienda e richiama il soffiare del vento: in valtellina i venti si chiamano Brevia e Tivano, di giorno dal lago di Como sale la Brevia e di notte in senso opposto scende il Tivano.

La passione per il territorio è racchiusa e raccontata in bottiglia.

L'Azienda Agricola Boffalora produce i vini **Pietrisco** (Valtellina Superiore docg) e **Umo** (Rosso di Valtellina doc), **Runco de Onego** (Sforzato Valtellina Superiore docg) e **La Sàsa** (Riserva Valtellina Superiore docg).

Dal 2002, 3 ettari, 15'000 bottiglie prodotte



Azienda Agricola *boffalora* di Giuseppe Guglielmo
via Balzarro 48/C, Castione Andevenno -23012 -So
+39 347 4892385 -GGLGPP69R10I829D - P.IVA 00816840144
aziendagricolaboffalora@gmail.com
www.viniboffalora.it

PIETRISCO VALTELLINA SUPERIORE DOCG



Nebbiolo in purezza Valtellina Superiore D.O.C.G.

Vitigni 100% Chiavennasca (nebbiolo) Resa/ha 60q – ceppi/ha 4000

Allevamento: guyot, sylvoz, archetto valtellinese;

Tipologia del terreno: sciolto, sabbioso;

Vendemmia :Manuale –Cernita/selezione grappoli : si

Fermentazione : Acciaio –Temperatura controllata : no

Lieviti selezionati : no

Vinificazione separata dei mosti : si

Affinamento: 12 mesi in botte di rovere e 6 mesi in bottiglia .



Azienda Agricola *boffalora* di Giuseppe Guglielmo
via Balzarro 48/C, Castione Andevenno -23012 -So
+39 347 4892385 -GGLGPP69R10I829D - P.IVA 00816840144
aziendagricolaboffalora@gmail.com
www.viniboffalora.it

LA SàSA VALTELLINA SUPERIORE DOCG RISERVA



Nebbiolo in purezza Valtellina Superiore D.O.C.G. RISERVA

Vitigni 100% Chiavennasca (nebbiolo) Resa/ha 50q – ceppi/ha 4000

Allevamento: guyot, sylvoz, archetto valtellinese;

Tipologia del terreno: sciolto, sabbioso; Vigneti a 600/700 m slm

Vendemmia : Manuale –Cernita/selezione grappoli : si

Fermentazione : Acciaio –Temperatura controllata : no

Lieviti selezionati : no

Vinificazione separata dei mosti : si , macerazione 3/4 settimane

Affinamento: 12 mesi in botte di rovere e 18 mesi in bottiglia .



Azienda Agricola *boffalora* di Giuseppe Guglielmo
via Balzarro 48/C, Castione Andevenno - 23012 - So
+39 347 4892385 - GGLGPP69R10I829D - P.IVA 00816840144
aziendagricolaboffalora@gmail.com
www.viniboffalora.it

RUNCO DE ONEGO SFORZATO di VALTELLINA DOCG



Nebbiolo in purezza SFORZATO di Valtellina D.O.C.G.

Vitigni 100% Chiavennasca (nebbiolo) Resa/ha 40q – ceppi/ha 3000/4000

Allevamento: guyot, sylvoz, archetto valtellinese;

Tipologia del terreno: sciolto, sabbioso;

Vendemmia : Manuale –Cernita/selezione grappoli : si

Appassimento in cassetta per 2/4 mesi in Vecchio Casolare

Fermentazione : Acciaio –Temperatura controllata : no

Lieviti selezionati : no

Vinificazione : macerazione sulle bucce per circa 4/6 settimane

Affinamento: 12 mesi in botte di rovere e 6 mesi in bottiglia .

CA' BIANCHE



Nel 2007 all'età di 27 anni decisi di abbandonare il lavoro nella vicina svizzera e di dedicarmi alla mia vera passione, la mia terra.

Così ritirai la piccola azienda di famiglia, di appena un' ettaro di vigna e un' ettaro di mele; fin dal primo giorno mi misi al lavoro con orgoglio e con la voglia di fare cose di alta qualità. Da qui nasce la mia azienda.

Detto fatto, al momento coltivo circa 4 ettari di meleti e 2 di vigneti. Le mie intenzioni sono state subito chiare; fare qualcosa di importante per questo territorio pieno di asperità che non ti regala nulla senza fatica, ma che se lavori con passione ti sa dare tante soddisfazioni. Così dalla mia piccola vigna decisi di tirar fuori tutto il meglio di questa terra e, lavorando basandomi sulla qualità e non sulla quantità, decisi di costruire una cantina e di fare poco vino, ma un gran vino.!

La cantina è posizionata ad un'altitudine di 750 m.s.l.m. sulla sponda retica delle alpi a 2 km da Tirano nella frazione di Baruffini località appunto Cà Bianche, dove si trova anche l'uva che produco. La particolare esposizione, le tante ore di luce e uno sbalzo termico molto elevato durante i mesi di ottobre e novembre sono un vantaggio per la produzione del vino. Un invecchiamento in grandi e piccole botti di rovere, con un successivo affinamento in inox e quindi in bottiglia, nascono dopo 5-6 anni di duro lavoro due vini di altissima qualità, che solo il vitigno nebbiolo e la terra in cui sono nato sanno dare.

Dal 2007, 2 ettari, 12.000 bottiglie prodotte

**CÀBIANCHE**
vini di tradizione



ROSSO DI VALTELLINA DOC “MALPAGA”

Prodotto da uve 100% nebbiolo da una piccola vigna situata nel Comune di Tirano, ereditata dalla nonna paterna. Dopo aver raggiunto la maturazione fenolica e un adeguato sbalzo termico caratteristico della zona, le uve vengono raccolte e portate in cantina per la vinificazione, che avviene in modo del tutto naturale senza l'aggiunta di nessun tipo di lievito selezionato, ma esclusivamente con lieviti indigeni. Dopo circa due settimane di macerazione con le bucce si effettua la svinatura e si deposita il vino in vasche di acciaio inox fino al completamento della fermentazione malo lattica. Trascorsi circa 2 mesi il vino viene liberato dalle fecce più grossolane e spostato in anfore di terracotta, dove affina per circa 6-8 mesi. Quindi viene lasciato in vasche di acciaio inox per circa 5-6 mesi ed infine imbottigliato, dove riposa per ulteriori 6 mesi prima di essere venduto.

Grazie a questa tipologia di lavorazione e di affinamento si ottiene un vino dal colore rosso rubino, dai profumi di ciliegia e lampone con note leggermente minerali e speziate, un buon tannino, fine ed elegante in bocca.

Adatto per un aperitivo con salumi e formaggi, ma ottimo anche come accompagnamento a primi piatti e carni bianche o uccellazione.

GRADO ALCOLICO 13 % circa

PH: 3.4

ACIDITA' TOTALE: 6,5 MG/L

ESTRATTO: zuccheri residui < 1 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/19 gradi

DENOMINAZIONE:

Valtellina superiore D.O.C.G. “La Tèna”

UVA:

Ottenuto dal 90% di uva nebbiolo e dal rimanente 10 percento da vitigni autoctoni come pignola e rossola.

CURIOSITA':

La particolare esposizione a sud e lo sbalzo termico durante la maturazione, rendono un vino caratteristico con diversi profumi di frutti di bosco, prugne e nobili note tanniche.

PRODUTTIVITA': 70 qli/ha

RESA: 70%

VIGNETI:

Piccola vigna situata a 650 metri sul livello del mare a due km da Tirano sulla sponda retica, terreno sabbioso molto permeabile adatto al vitigno nebbiolo.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione a temperatura controllata con numerosi rimontaggi durante i primi giorni per estrarre al massimo tutte le caratteristiche migliori dall'uva.

AFFINAMENTO:

12 mesi in botti da 10 HL con successivi 6 mesi in acciaio e un ulteriore anno in bottiglia, prima di essere commercializzato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo di frutti di bosco, prugna e una giusta nota tannica.

INVECCHIAMENTO: 5-6 anni.

ABBINAMENTI: affettati, carni rosse, bianche, risotti, pizzoccheri, sciatt e prodotti tipici valtellinesi.

CONTENUTO ALCOLICO: 13,5% circa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-19 gradi.

ACIDITA' TOTALE: 6,4 g/l

ESTRATTO: zuccheri residui < 1 g/l



DENOMINAZIONE:

Sforzato di Valtellina D.O.C.G. "Fasèt"

UVA:

Vitigno 100% nebbiolo rigorosamente scelto in vigna e raccolto in cassette da 4,5 kg poi essiccato in fruttaiolo per almeno 90 giorni per garantire un grado alcolico minimo di 14,5 vol.

CURIOSITA':

Il nome "Fasèt" in dialetto della zona sta ad indicare il piccolo appezzamento di vigna situato tra due terrazzamenti.

PRODUTTIVITA':

70 qli/ha scegliendo le migliori uve nebbiolo

RESA: 50%

VIGNETI:

Per lo sforzato "Fasèt" viene scelta la vigna più esposta al sole, ma anche quella più alta sul livello del mare, per garantire un maggiore sbalzo termico estremamente importante per la salute del vino e per le sue caratteristiche organolettiche.

VINIFICAZIONE:

Le uve appassite vengono vinificate dopo 90 giorni e fatte fermentare in cantina per circa 21 giorni a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

14 mesi in botti barricate (60% nuove - 40% usate / 225 lt.) con successivi 6 mesi in acciaio e un ulteriore anno in bottiglia, prima di essere commercializzato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino tendente al granato durante l'invecchiamento, profumo intenso che si ottiene con l'appassimento delle uve. Gli aromi sviluppati con l'appassimento e l'affinamento rendono il vino fine ed estremamente intenso.

INVECCHIAMENTO: più di 10 anni.

ABBINAMENTI: formaggi, salumi, carni rosse, selvaggina.

CONTENUTO ALCOLICO: 15% circa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° servito in ampi calici

ACIDITA' TOTALE: 5,5 g/l circa

ESTRATTO: zuccheri residui < 1 g/l



Colombo
Sormani



Due amanti del vino con tanta passione e la valtellina nel cuore.

Nel 2019 decidono di acquistare alcuni vigneti in zona Sassella, Castione Andevenno e Berbenno, nasce così la loro piccola azienda che oggi conta circa 1,5 ha di proprietà'.

I vigneti sono condotti senza l'utilizzo di chimica di sintesi (Rame e Zolfo), i mosti non subiscono alcuna correzione e sono fermentati solo con l'utilizzo di lieviti indigeni, i vini così ottenuti non vengono filtrati e non subiscono nessuna operazione di chiarifica, mantenendo così inalterate tutte le loro proprietà'.

Un'altra piccola realtà che si aggiunge al panorama vitivinicolo valtellinese.

Dal 2019, 1,5 ettari, 7'000 bottiglie prodotte



**COLOMBO SORMANI
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG SASSELLA**

Vitigno :

Nebbiolo

Zona di produzione:

Sassella

Tipologia :

Valtellina superiore DOCG

Vinificazione :

Lieviti indigeni,nessuna filtrazione

Bt. Prodotte :

2000 ca.

DIRUPI

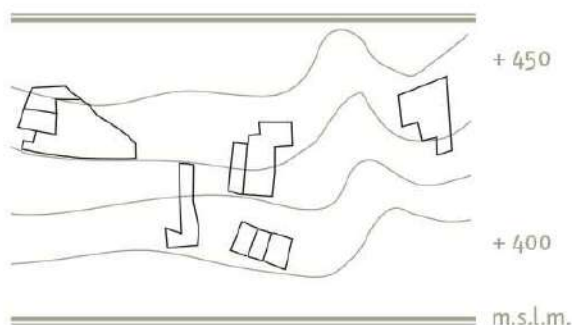


"Preserviamo e portiamo a compimento gli sforzi di generazioni. La varietà e la ricchezza delle nostre piante trovano riscontro nella complessità dei vini che produciamo, ogni nostro intervento è volto alla difesa e al miglioramento delle viti per ottenere il massimo della qualità fin dalla produzione delle uve. Si tratta di una scelta che insegue la genuinità, si fida della natura e rischia, per un ambiente e un vino più sani, solo da vigneti di nostra proprietà." Le parole sono quelle di Davide e Pierpaolo, i fondatori di Dirupi, piccolissima cantina nata nel cuore della Valtellina. C'è solo un luogo al di fuori del Piemonte capace di regalare dei grandi, grandissimi vini a base di Nebbiolo. La Valtellina, in provincia di Sondrio, per le sue naturali caratteristiche climatiche riesce ad esprimere bicchieri di rara eleganza, distesi e sinuosi. Vini capaci di sfidare i decenni e di evolvere come solo i grandi Barolo e Barbaresco sanno fare. Vini indimenticabili, dallo straordinario rapporto tra qualità e prezzo.

Dal 2003, 4,5 ettari, 15'000 bottiglie prodotte



Dirupi Olé Rosso di Valtellina DOC



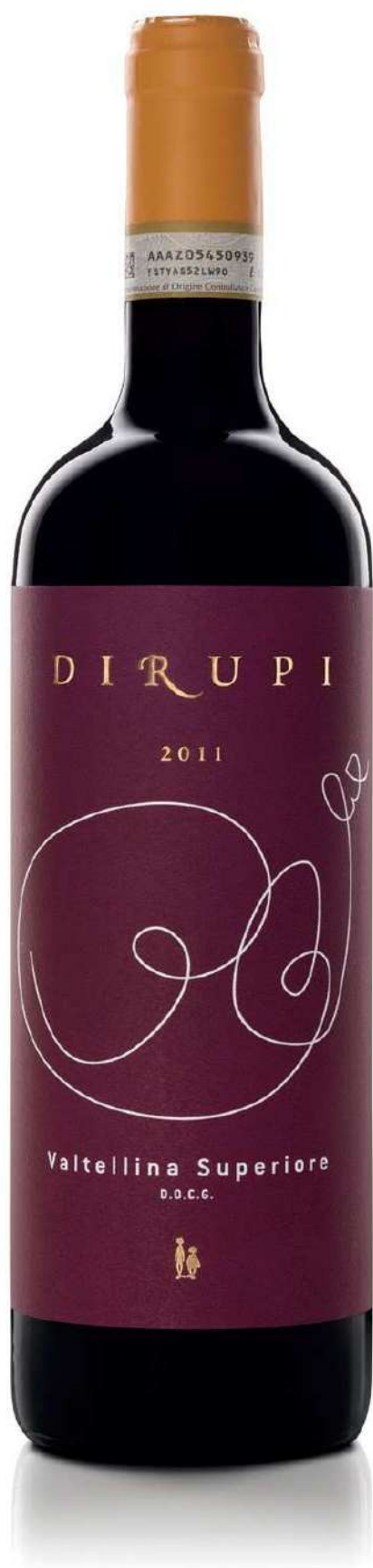
*Posizione
Sondrio e
Montagna
in Valtellina*

*Vigna
Vigne diverse*

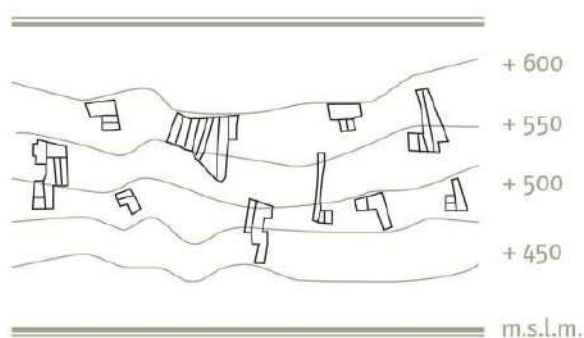
*Altitudine
400 - 450 m s.l.m.*

*Contatto mosto
con bucce/vinaccioli
10-12 giorni*

*In acciaio
6 mesi*



Dirupi Valtellina Superiore DOCG



Posizione
Grumello e Inferno

Vigna
Vigne diverse

Altitudine
450 - 600 m s.l.m.

Contatto mosto
con bucce/vinaccioli
25-30 giorni

In legno
Un anno 20-35 Hl.
Rovere Francia



GESS

Cru di Valtellina Superiore Grumello DOCG

Altitudine: 433-516 m.s.l.m.

Esposizione: sud;

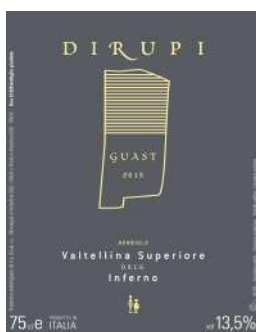
Coordinate : 46°10'45.4"N 9°52'41.8"E;

Vitigno: Nebbiolo, vigna storica con viti fino a 100 anni;

Sesto di impianto: spalliera a ritocchino su terrazzamento;

Terreno: a reazione acida, sciolto, detrito morenico costituito da disfacimento della roccia metamorfica, gneiss;

Affinamento: 24 mesi di tonneaux e 12 mesi bottiglia;



GUAST

Cru di Valtellina Superiore Inferno DOCG

Altitudine: 487-511 m.s.l.m.

Esposizione: sud;

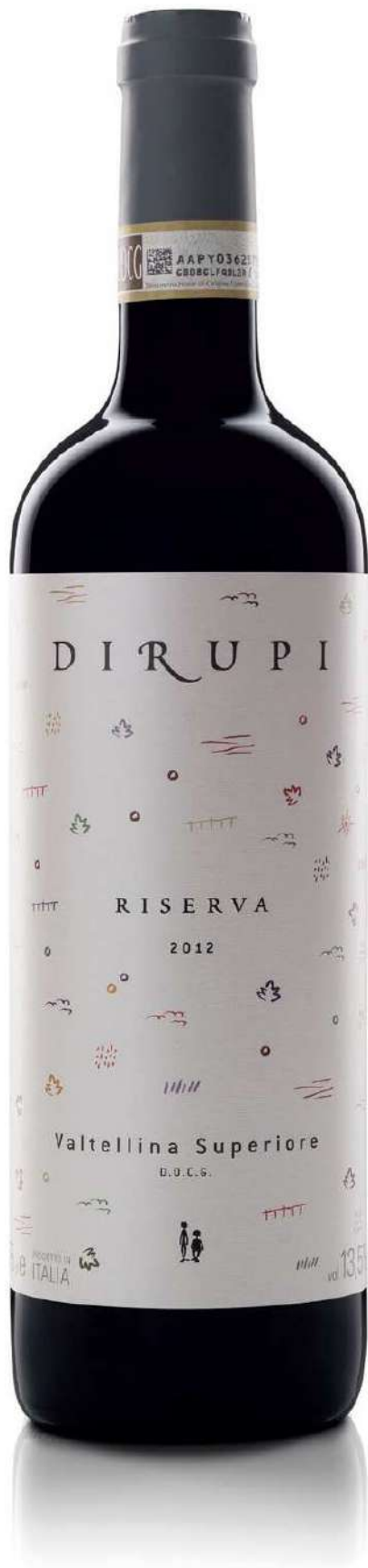
Coordinate : 46°10'30.2"N 9°55'49.0"E;

Vitigno: Nebbiolo, vigna impiantata nel 2005;

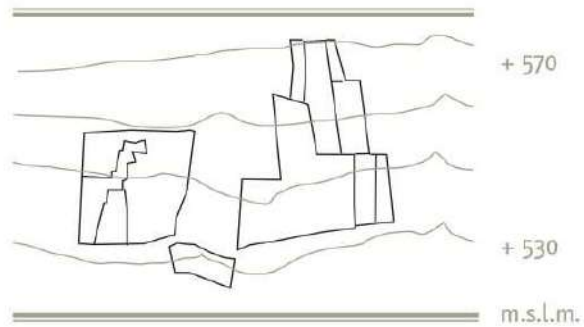
Sesto di impianto: spalliera a ritocchino su terrazzamento;

Terreno: a reazione acida, sciolto, mediamente profondo, formato da un detrito di origine glaciale;

Affinamento: 24 mesi di tonneaux e 12 mesi bottiglia;



Dirupi Riserva Valtellina Superiore DOCG



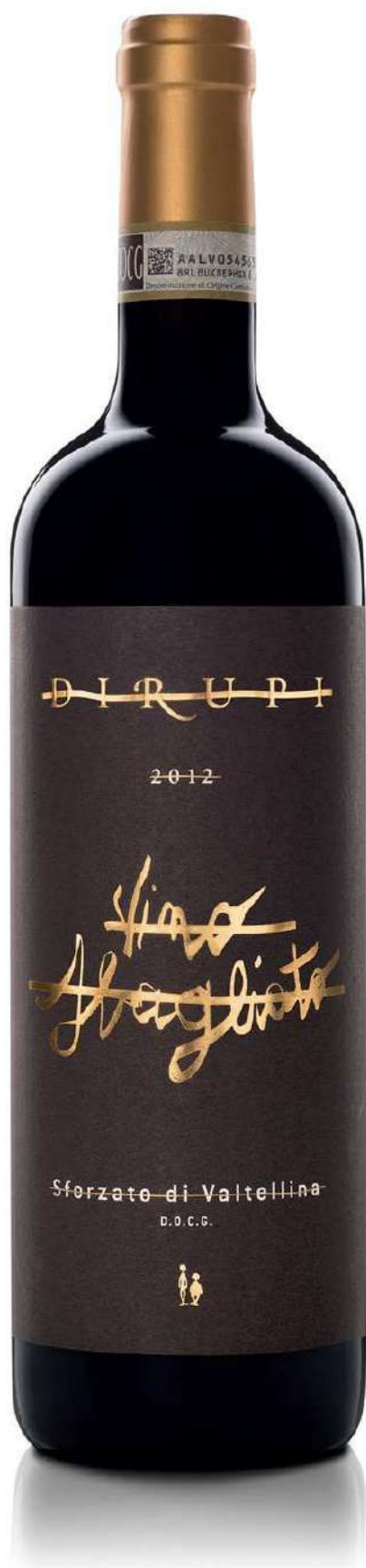
*Posizione
Grumello*

*Vigna
Dossi Salati*

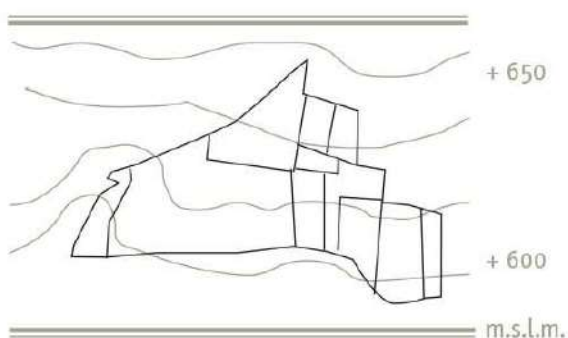
*Altitudine
530 - 570 m s.l.m.*

*Contatto mosto
con bucce/vinaccioli
35 giorni*

*In legno
Due anni 20 Hl.
Rovere Allier*



Vino Sbagliato Sforzato di Valtellina DOCG



Vino biologico



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL M.I.P.A.A.F.
IT-BIO-015
AGRICOLTURA ITALIA
OPERATORE CONTROLLATO N. 2450

*Posizione
Tresivio*

*Vigna
Chioso*

*Altitudine
600 - 650 m s.l.m.*

*Contatto mosto
con bucce/vinaccioli
20 giorni*

*In legno
Un anno 225-500 L.
Rovere Francia.*

Díslívellí



L'ettaro vitato, condotto senza l'utilizzo di prodotti di sintesi, situato nella sottozona della sassella -"pizzamea-trigioeu" tra i 400-450 m sml, è caratterizzato da pendenze superiori al 30% e da affioramenti rocciosi d'epoca wurmiana. Il terreno sasso-ghiaioso, è costituito da: argilla, ferro e sabbia di rocce sfaldate.

La vinificazione in anfora vede la fermentazione spontanea ad acino intero e una lunga macerazione sulle bucce - 71 gg.,così GianPiero Ioli ha immaginato il suo vino,ed e' così che lo ha creato con un'idea che fonde cultura e tradizione,ma anche con l'intento di portare qualcosa di nuovo,una filosofia che mira al rispetto e che ci porta a guardare avanti fiduciosi.

Dal 2020, 1 ettaro, 1000 bottiglie prodotte



Rosso di Valtellina - Dislivelli

Piccolissima produzione

L'ettaro vitato, condotto senza l'utilizzo di prodotti di sintesi, situato nella sottozona della sassella - "pizzamea-trigioeu" tra i 400-450 m sml, è caratterizzato da pendenze superiori al 30% e da affioramenti rocciosi d'epoca wurmiana. Il terreno sasso-ghiaioso, è costituito da: argilla, ferro e sabbia di rocce sfaldate..

la vinificazione in anfora vede la fermentazione spontanea ad acino intero e una lunga macerazione sulle bucce - 71 gg

Annata: 2020

Denominazione: Vino Rosso

Vitigni: Nebbiolo

Formato: 0.75l

Alcol: 12%

Tipologia: Vino Rosso

Contiene Solfiti

Non Contiene Solfiti AGGIUNTI

Conservare in luogo fresco

Origine Italia



L'Azienda Agricola Luca Faccinelli è nata nel 2007 a Chiuro, nel cuore della Valtellina. Coltiva e produce uve Nebbiolo da vigneti terrazzati nella zona del Valtellina Superiore Grumello, nell'area denominata Dossi Salati. Da circa tre ettari di vigneto vengono prodotte poche etichette nelle quali si concentrano passione, entusiasmo e amore per la terra e i vigneti della Valtellina.

Particolare attenzione è dedicata al vigneto e alla selezione delle uve. Motivo per cui - ad esempio - non è stata vinificata l'annata 2012, mentre per la vendemmia 2014 si è deciso di produrre solo il Rosso di Valtellina doc Matteo Bandello, la seconda etichetta prodotta dall'azienda.

Dal 2007, 3 ettari, 11.000 bottiglie prodotte



Uve Nebbiolo (Chiavennasca).

Zona di produzione La fascia più alta della sottozona Grumello denominata "Dossi Salati", nei comuni di Montagna in Valtellina e Sondrio.

Esposizione e Sud, 500-650 m s.l.m. **altimetria**

Tipologia di terreno Composto di sabbia e ghiaia. Poco profondo e con uno strato superficiale molto compatto. Terreno con reazione sub-acida.

Periodo Tra la seconda e la terza settimana di ottobre. **vendemmia** Vendemmia manuale.

Resa 65 q.li/ha.

Vinificazione Durante la raccolta, la sanità e la completa maturazione dei grappoli assumono la massima importanza. Il primo passaggio tra i filari è dedicato alla raccolta dell'uva con le caratteristiche desiderate che viene portata immediatamente in cantina per l'ammostamento. La macerazione si protrae per un periodo di 10 - 12 giorni a una temperatura di fermentazione compresa tra 25° e 32° C. Durante questo periodo si avvicendano cicli di rimontaggi e follature del cappello. Il compimento della fermentazione malolattica avviene entro la primavera.

Affinamento In piccoli fusti di rovere francese per 16 mesi. Segue un breve periodo in acciaio inox prima dell'imbottigliamento. L'affinamento si completa in bottiglia per almeno un anno prima della commercializzazione.

Scheda Di colore rosso rubino, ha profumi intensi e molto **organolettica** complessi, con sentori di tabacco e balsamici. La bocca è importante, dal finale avvolgente e retrogusto particolarmente lungo.

Bottiglie prodotte 5.704 bottiglie da 0,750 lt. e 200 magnum da 1,5 lt.

Prima annata di 2007. Vino prodotto solo nelle annate migliori. **produzione**

SANDRO FAY



Nel 1971 Sandro Fay decide di incrementare la produzione enologica della sua famiglia ed inizia i lavori di costruzione della nuova Cantina a San Giacomo di Teglio, in Valtellina. Anche la superficie vitata viene ingrandita fino ad arrivare agli attuali 15 ettari.

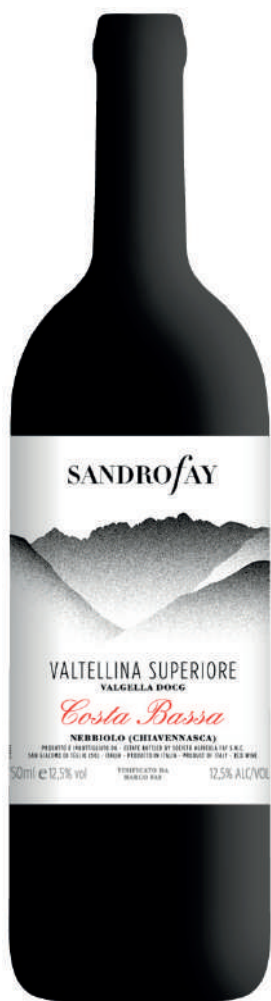
Le viti, che sono soprattutto di Nebbiolo, il vitigno autoctono di questa zona, che qui è chiamato Chiavennasca, crescono ad un'altitudine tra i 350 e i 900 metri sul livello del mare, su terreni sabbiosi, o limosi, derivanti da formazioni granitiche sfaldate, ottimi per la produzione di uve di pregio.

Dal 1998 Sandro è affiancato nel suo lavoro dai figli Marco ed Elena che, con grande passione ed entusiasmo, collaborano alla realizzazione di vini eccellenti, impegnandosi nella valorizzazione dei singoli vigneti, che con le loro diverse caratteristiche pedologiche ed altimetriche producono vini con spiccate personalità.

Serietà, passione, radicamento al territorio e competenza: Fay rappresenta tutto questo, un'azienda guida per tanti produttori locali, capace di riportare alla ribalta la Valtellina, spesso dimenticata.

Dal 1973, 15 ettari, 75'000 bottiglie prodotte

SANDROfAY



Costa Bassa

VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO 100% Nebbiolo (Chiavennasca).

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot e Sylvoz valtellino.

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

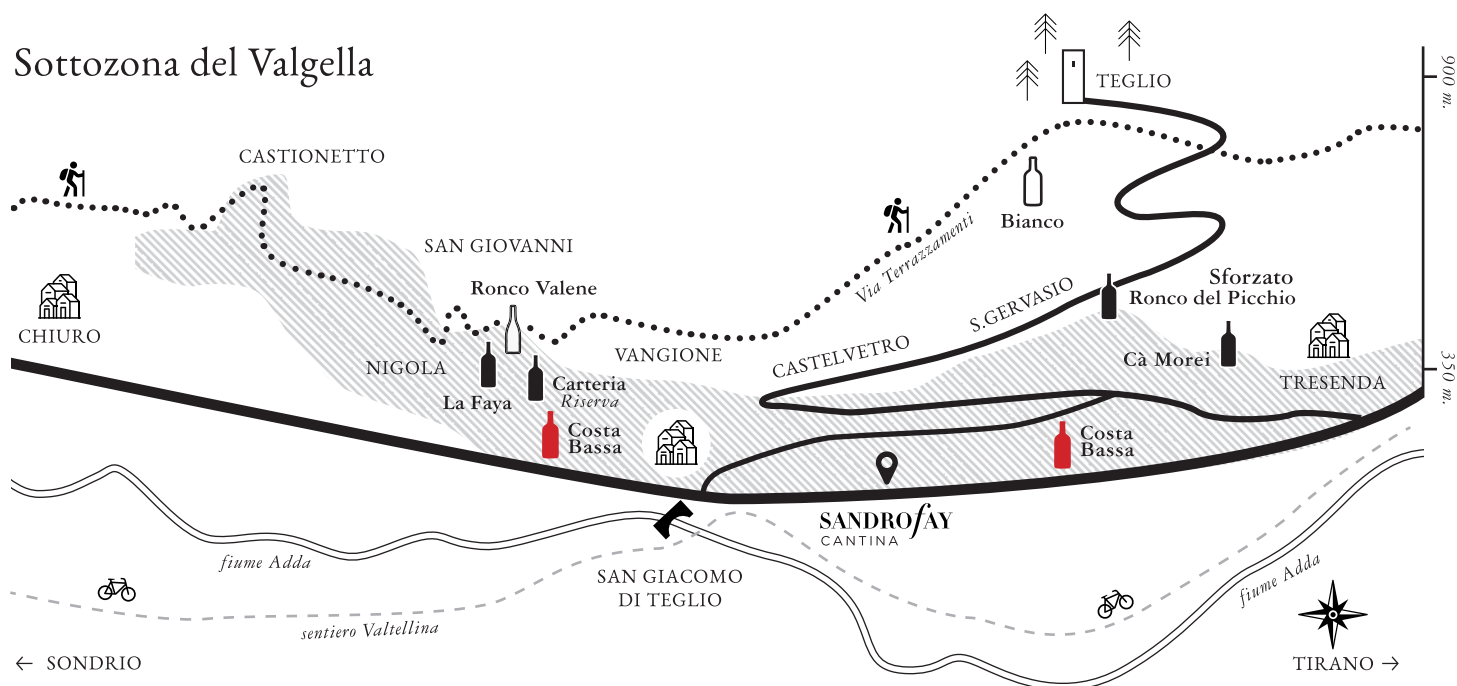
TERRENO Sabbioso (70%), limoso (20%) a ph acido.

RACCOLTA HI/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.

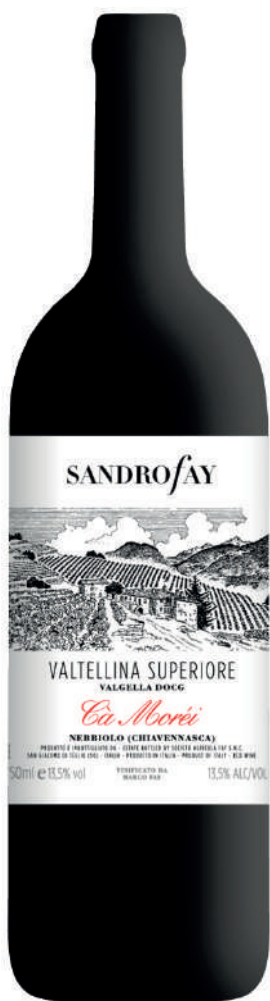
Sottozona del Valgella



LE SOTTOZONE DEL NEBBIOLO



SANDROfAY



Cà Morei

VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO 100% Nebbiolo (Chiavennasca).

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot.

ZONA DI PRODUZIONE Valgella, vigna Cà Morei. Il vigneto è situato a 550 m. slm nella parte ad Est del Comune di Teglio, esposizione Sud.

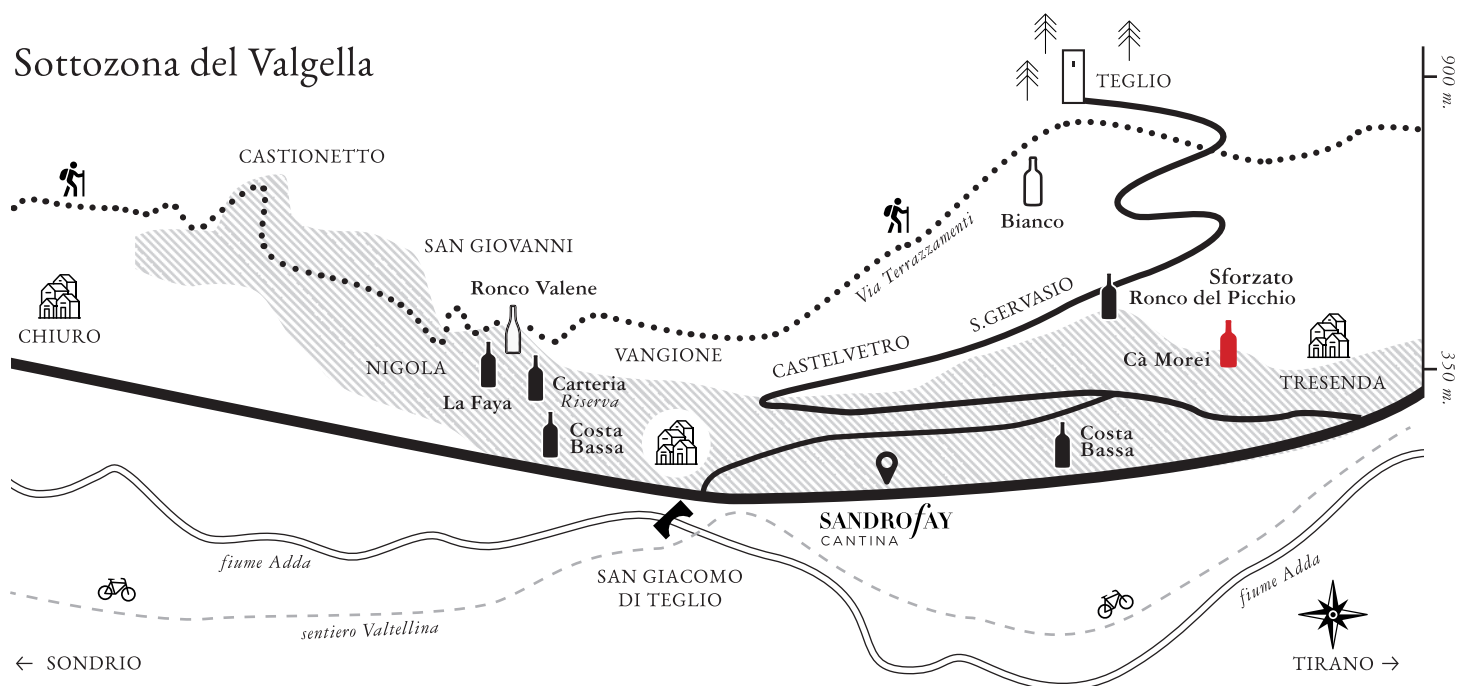
TERRENO Sabbioso (70%), limoso (20%) a ph acido.

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

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica in vasca di acciaio; fermentazione malolattica e maturazione per 12 mesi in piccole botti di rovere da 500 lt. Affinamento in bottiglia per 15 mesi.

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

Sottozona del Valgella



LE SOTTOZONE DEL NEBBIOLO

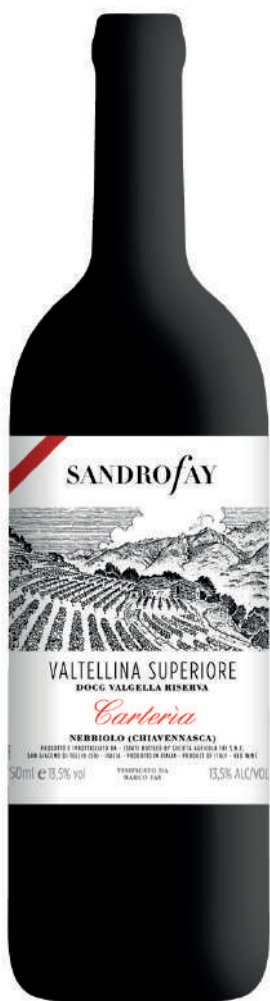


SANDROFAY

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.

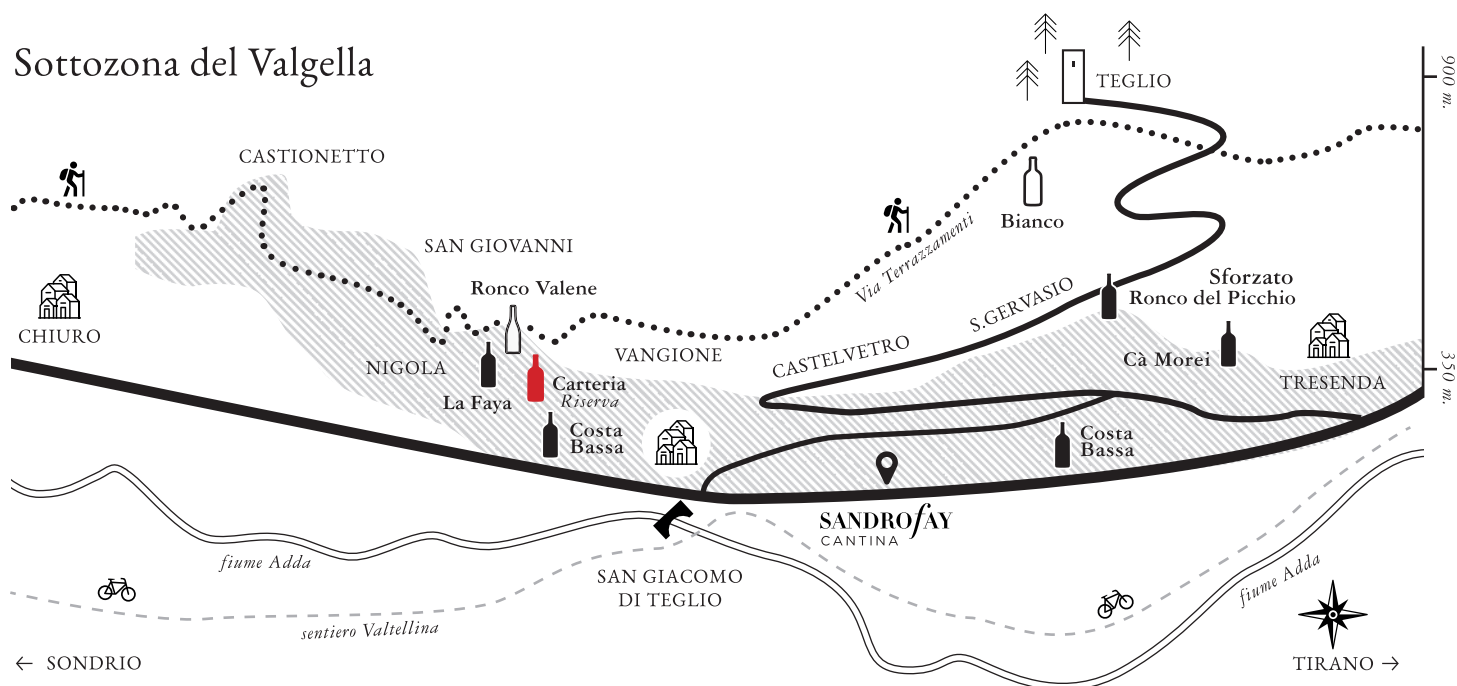
TERRENO Sabbioso (70%), limoso (20%) a ph acido.

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 piccole botti di rovere da 500 lt.

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

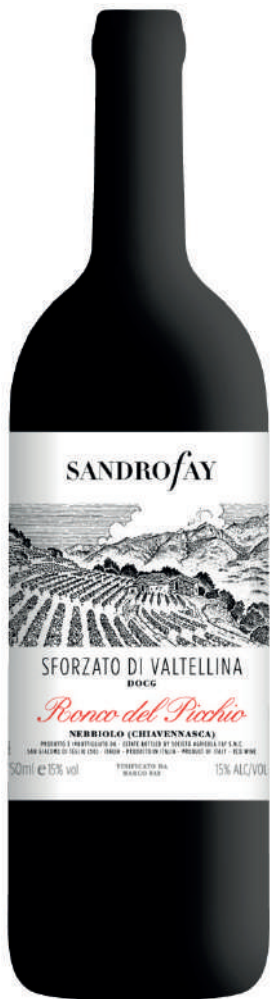
Sottozona del Valgella



LE SOTTOZONE DEL NEBBIOLO



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 Teglio, vigna San Gervasio. Il vigneto è situato a 700 m. slm, esposizione Sud.

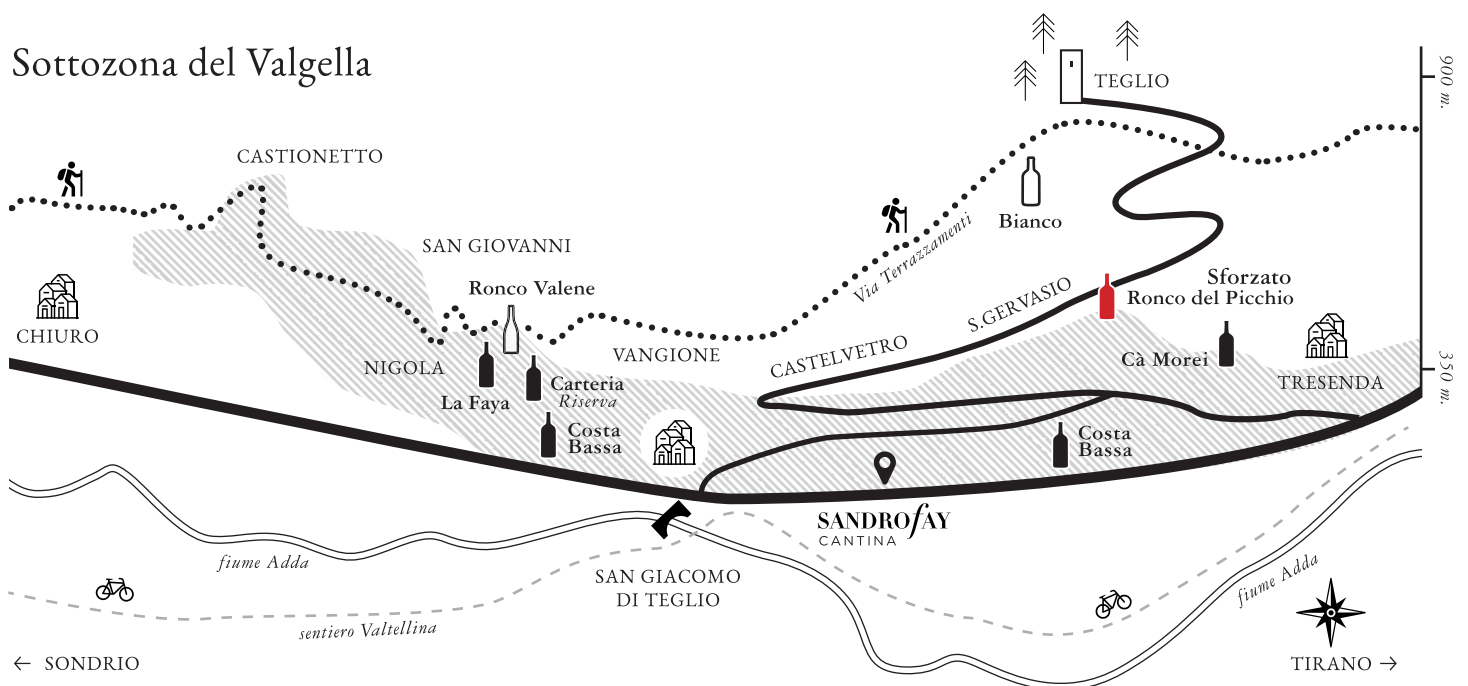
TERRENO Sabbioso (70%), limoso (20%) a ph acido.

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 12 mesi in botte da 25 Hl e piccole botti di rovere da 500 lt.

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

Sottozona del Valgella



LE SOTTOZONE DEL NEBBIOLO



FOLINI



Nata nel 2008 in seguito alla scelta di vita del padre, Renato, che è voluto tornare alle origini della famiglia - la campagna, la vigna e il buon vino -, dal 2016 l'azienda è condotta da Francesco. Grazie alla sua intraprendenza e passione i terrazzamenti coltivati sono passati, anno dopo anno, dagli originari 4000 metri quadrati in cima al Dos Bel agli attuali 8 ettari circa, estendendosi a terreni limitrofi e non, di proprietà e in conduzione, suddivisi in 35 appezzamenti e 85 mappali. Parallelamente sono aumentate la produzione e la qualità del vino, grazie anche alla piccola cantina ricavata nell'abitazione di famiglia e ad una barricaia nel centro storico del paese. A rimanere invariata è la fedeltà alla tradizione, interpretata però in una chiave moderna. All'interno della casa di famiglia è sorto anche un agriturismo, che offre la possibilità di conoscere direttamente i produttori, visitare i vigneti e degustare i vini accompagnati dal sorriso di Francesco e dalla ristorazione dei genitori, in un'atmosfera calda e familiare.

Dal 2008 , 8 ettari, 5.000 bottiglie prodotte



INVECCHIAMENTO:

20 mesi in botte 16hl di rovere,
6 mesi in acciaio

TIRATURA: 1952 bottiglie 0,75 l

ANALISI CHIMICA

ACIDITA' TOTALE: 4.8 g/l

ACIDITA' VOLATILE: 0.48 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOT: 49 mg/l

ESTRATTO SECCO: 23,9 g/l

ZUCCHERI TOTALI: < 1 g/l

VENDEMMIA , VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO :

Verso la metà di ottobre, accertata e testata la giusta maturazione dell'uva, si procede alla raccolta tradizionale in tinelli e alla pigiadiraspatura.

Si ripone il mosto ottenuto nel fermentino in cantina, dove rimane a macerare per 15 giorni fino alla completa fermentazione.

Si effettuano rimontaggi giornalieri semiautomatizzati, mantenendo le temperature in un range che può variare da 24° a 29°.

Il primo travaso viene fatto in vasca d'acciaio e le successive maturazioni in botti di rovere da 16 hl.

Franzina



L'azienda agricola si sviluppa interamente nella frazione di Ronco nel comune di Buglio in Monte sul versante retico valtellinese.

Tutta la famiglia partecipa al secolare e tradizionale susseguirsi delle operazioni che partono dal germogliamento della vite e arrivano sino alla vendemmia.

La trasformazione in vino avviene nella cantina storica della famiglia nel centro del paese.

I vini prodotti seguono i disciplinari per la produzione del Rosso di Valtellina DOC e del Valtellina Superiore DOCG e sono ottenuti esclusivamente da uve prodotte in azienda.

Dal 2015, 0,5 ettari, 2'000 bottiglie prodotte



Franzina
Rosso di Valtellina “NOVE”

Zona di produzione: Buglio in Monte fraz. Ronco, 400 m s.l.m da vigneti quasi totalmente a Docg ma non tutti di proprietà

Età impianto: eterogenea dai 3(vigneto nuovo) ai 40-60

Terreno: franco/sabbioso ricco di scheletro a ph 5,9, esposizione sud

Forma d'allevamento: archetto valtelinese-guyot

Produzione: 90q/ha

Fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti, macerazione 10/12 giorni

Affinamento in acciaio e botti piccole di rovere per 12 mesi poi segue

imbottigliamento, 2500 bottiglie/anno

Vitigni: 90% Chiavennasca (nebbiolo)
10% Rossola e Merlina.



Franzina
Valtellina Superiore “St. Sixtus”

Zona di produzione: Buglio in Monte fraz. Ronco località San Sisto 450 m s.l.m da vigneti di proprietà

Età impianto: eterogenea (50-80)

Terreno: franco/sabbioso ricco di scheletro a ph 5,9 esposizione sud/est

Forma d'allevamento: archetto valtellinese

Produzione: 80q/ha

Fermentazione: spontanea senza aggiunta di lieviti,

Macerazione: 18/22 giorni,

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere da 10 HL, a seguire 12 mesi

IL SARACENO

L'Enoteca

Giorgio
Gianatti



In Valtellina, lungo la strada panoramica dei castelli, poco sopra Sondrio si trova l'abitato di Montagna in Valtellina. Adiacente al borgo, su una rupe circondata da terrazzamenti a vite nebbiolo, sorge l'antico castello dei De Piro detto "Grumello".

Terre aspre e difficili, dove solo la paziente cura dell'uomo unita ad un clima ideale permette, attraverso soluzioni innovative, di ottenere un vino armonioso ed avvolgente unico nel suo genere: il Grumello.

Ed è proprio qui nella vigna Sassina che la famiglia Gianatti continua da generazioni la tradizione della coltivazione della vite.

Nel 1980 Giorgio Gianatti ha iniziato l'attività in azienda affiancando il padre Silvio di cui ha ereditato la passione e l'interesse per la vigna e per il vino.

Con l'annata 1983 è uscita la prima etichetta "Grumello".

Dal 1980, 2.5 ettari, 10.000 bottiglie prodotte

Azienda Agricola Gianatti Giorgio

Via dei Portici, 82
Montagna in Valtellina
Tel. 0342-380033 Cel 3285682299
E-Mail: gianatti.giorgio@alice.it



Valtellina Superiore DOCG Grumello

<i>Superficie totale azienda</i>	Ha 2.5
<i>Superficie vigna Sassina</i>	Ha 1.6
<i>Vitigno</i>	Nebbiolo 95% + Altri 5%
<i>Zona di produzione</i>	Comune di Montagna in Valtellina – Località “Sassina”
<i>Altimetria del vigneto</i>	350 m – 450 m
<i>Esposizione</i>	Sud-Est
<i>Forma di allevamento</i>	Tradizionale, archetto valtellinese
<i>Resa ettaro</i>	80 q
<i>Grado alcolico</i>	13%
<i>Acidità totale</i>	5.8
<i>Estratto secco</i>	25.7
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Rosso rubino, profumo sottile e persistente
<i>Produzione bottiglie</i>	7000
<i>Anni di conservazione</i>	12/15
<i>Epoca vendemmia</i>	Metà ottobre
<i>Metodologia di vendemmia</i>	A mano con cesti e cernita di uve
<i>Vinificazione</i>	Tradizionale con macerazione delle vinacce in botti di acciaio. Durata circa 15 giorni.
<i>Affinamento</i>	Acciaio inox per 12 mesi, poi in botti di rovere francese grandi (Hl.20) per 18 mesi.
<i>Abbinamento</i>	Carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura, pizzoccheri, sciat

IL SARACENO

L'Enoteca



INVOLT
AGNELOT



tipicità e naturalezza prima di tutto.

Questo il dogma di questa giovane azienda valtellinese il cui vigneto sito in Comune di Bianzone si estende su di una superficie di sei ettari, dai 500 a 700 m slm, i vitigni coltivati sono Nebbiolo per il 90%, Brugnola per il 5% ed il rimanente 5% Pignola e altri vitigni minori.

Particolarità di questa piccola realtà è l'affinamento in anfora che segue un iniziale riposo in acciaio per poi terminare in bottiglia l'ultima fase di maturazione prima del commercio.

La totale assenza di concimi chimici e di diserbanti in vigna pone l'attenzione sul rispetto del territorio e l'attenzione al risultato finale. I vini sono tutti prodotti nel medesimo modo ma differenziando i tre singoli vigneti a tre altitudini differenti.

Dal 2013, 6 ettari, 15'000 bottiglie prodotte

www.salacereali.it - info@salacereali.it



Seguiamo un processo di vinificazione totalmente naturale che ci rende particolarmente orgogliosi. L'affinamento del vino avviene dapprima in contenitori di acciaio inox per un periodo di due anni per poi passare all'anfora in terracotta per un anno e infine segue l'invecchiamento in bottiglia per due o tre anni a seconda delle caratteristiche dell'annata.

Andando sicuramente controcorrente abbiamo bandito l'utilizzo del legno (botti, barriques ecc.) per un motivo molto semplice: un grande vino deve sempre ricordare il sapore dell'uva da cui è nato e non certo quello di un pezzo di legno.

Vogliamo condividere il risultato del nostro lavoro che ci rende così orgogliosi e saremo lieti di accompagnarvi in una visita in vigna e alla cantina per una degustazione della nostra produzione.



INVOLT
“AGNELOT”

Società Agricola Involt “Agnelot” S.r.l.

Sede: Via Nazionale, 28 23030 Villa di Tirano (SO)

Cantina: Via Falk Tresenda di Teglio (SO)

Tel. 034.2795102 - Fax 0342.795803



SOCIETÀ AGRICOLA

Involt “Agnelot”



Vino Valtellina: vino unico per eleganza, freschezza e complessità. Assolutamente non paragonabile ai Nebbiolo prodotti in altre zone d'Italia. Oggi si tende a creare dei vini tecnicamente perfetti, identici per sapore e colore in tutte le annate, ma che di tipico conservano ben poco.

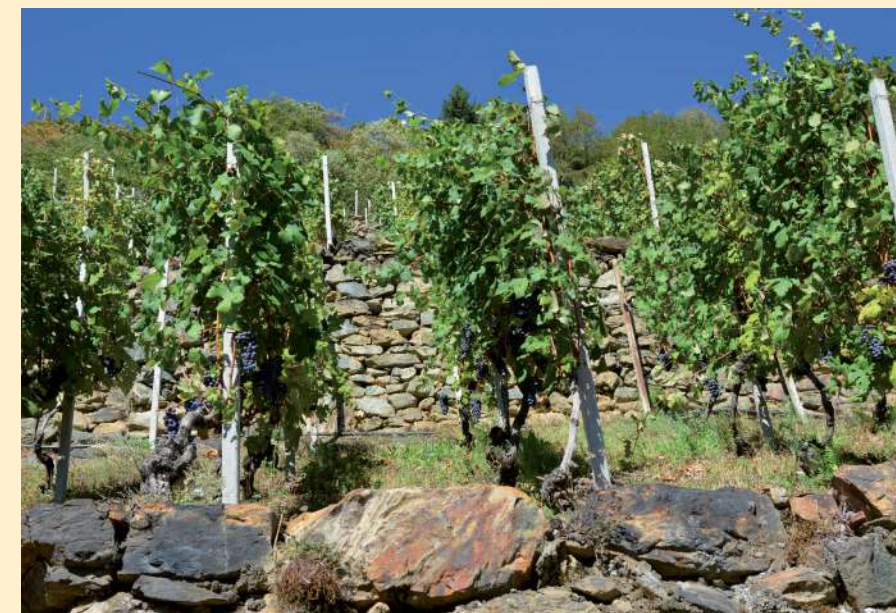
La nostra filosofia è esattamente opposta: tipicità e naturalezza prima di tutto. Per questo la cultura della vigna è al centro di tutti i nostri sforzi.

Il nostro vigneto sito in Comune di Bianzone si estende su di una superficie di sei ettari dai 500 a 700 m s.l.m., i vitigni coltivati sono Nebbiolo per il 90%, Brugnola per il 5% ed il rimanente 5% Pignola e altri vitigni minori.



La coltivazione delle viti viene condotta nel rispetto della tradizione valtellinese, non si fa uso né di concimi chimici né di diserbanti. Il taglio dell'erba tra i filari viene eseguito manualmente tre volte l'anno così come tutte le altre lavorazioni, dalla potatura alla legatura alla sfogliatura e così via.

Anche la vendemmia, punto focale di un anno di intenso lavoro, viene condotta manualmente. L'uva vendemmiata viene raccolta in piccole cassette in modo da preservarne l'integrità fino alle successive fasi della lavorazione che avvengono presso la nostra cantina in Tresenda di Teglio. Qui l'uva viene sottoposta ad una meticolosa cernita grappolo per grappolo in modo da eliminare qualsiasi presenza anche pur minima di marciume o altri difetti prima di passare alla diraspatura.



IL SARACENO

L'Enoteca

Fondazione Fojanini



L'azienda agricola "La Castellina" della Fondazione Fojanini è situata a Sondrio nel cuore del territorio di produzione del Valtellina Superiore DOCG Sassella.

La superficie aziendale di 10 ettari è distribuita in un unico corpo e disposta in forte pendenza a far sì che il profilo del terreno coltivato assuma la conformazione di terrazzi dalle dimensioni irregolari più o meno grandi. L'insieme dei terrazzamenti, con le frequenti rocce affioranti, creano uno spettacolo unico, come uniche sono le condizioni climatiche che si verificano su queste pendici esposte a Sud. Infatti la vocazione viticola di queste zone ha escluso ogni altra coltura e il vigneto aziendale, agronomicamente condotto in modo scientifico, rappresenta un punto di riferimento per i produttori di uve della Provincia di Sondrio.

L'insieme del clima e del terreno unitamente al vitigno Nebbiolo o Chiavennasca, come è chiamato nella tradizione locale, creano un'alchimia che sa esprimere potenzialità enologiche ineguagliabili.

Sfruttando al meglio queste caratteristiche, "La Castellina" produce vini rossi all'insegna della più antica tradizione valtellinese, con un'attenzione particolare alle innovazioni di processo che permettono di soddisfare le esigenze anche dei consumatori più esigenti.

La Fondazione Fojanini e La Castellina, nell'ottica di ottimizzare le sinergie strutturali, coniugano l'utilizzo delle cantine con l'attività di laboratorio analisi e con la sezione sperimentale in viticoltura, impostando lavori di ricerca nell'ambito della filiera vite-vino.

Dal 1971, 10 ettari, 20.000 bottiglie prodotte



Bianco dell'Arcipretura

Vitigno: Chardonnay, Sauvignon, Rieseling

Gradazione alcolica: 12 % vol.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdi

Profumo: caratteristico, fruttato con ricordo di mela, di buona intensità e finezza

Sapore: asciutto, piacevolmente acidulo e fresco



Sassella

Vitigno: Nebbiolo (Chiavennasca)

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.

Conservazione: 8-12 anni

Colore: rosso rubino intenso con sfumature granato.

Profumo: complesso, con sentori fruttati di mandorla e frutti di bosco, ma anche note di cannella, liquirizia, spezie e tostature

Sapore: asciutto, giustamente acido e tannico, pieno di corpo, austero e vellutato se invecchiato.



Sassella riserva

Vitigno: Nebbiolo 100%

Gradazione alcolica: 14 % vol.

Conservazione: 8-12 anni

Colore: rosso rubino vivace

Profumo: intenso con sentori di nocciola, liquirizia e spezie.

Sapore: asciutto, elegante, leggermente tannico, vellutato se invecchiato

LA PERLA



La nostra azienda vitivinicola nasce nel 2009, per volontà di Marco Triacca, a Valgella - Tresenda di Tegliò, uno dei cuori della famosa costa terrazzata coltivata a vigneto della Valtellina.

Nel 2009, la produzione vinicola prende il via, partendo con 1,5 ettari di vigna, tutti coltivati a varietà Nebbiolo.

Ad oggi abbiamo raddoppiato la potenzialità produttiva, potendo disporre di 3,3 ettari di vigna. Alla coltivazione della varietà Nebbiolo si è aggiunta anche la Pignola valtellinese, una varietà autoctona a bacca rossa, vinificata in bianco per la produzione dello spumante. La nostra azienda coltiva il primo vigneto in Valtellina che ha adottato, fin dai primi anni '80, la sistemazione dei filari a girapoggio, che permette una parziale meccanizzazione delle varie fasi colturali del vigneto stesso, con significativi vantaggi gestionali. Questa soluzione ci permette di sviluppare un nostro unico ed esclusivo sistema di allevamento della vite che consente di esporre al sole la massima superficie fogliare della pianta, con conseguente miglioramento qualitativo dell'uva.

Dal 2009, 3.3 ettari, 20.000 bottiglie prodotte



coltiviamo sogni



EXTRA BRUT LA PERLA

Vino Spumante Metodo Classico

Zona di produzione: Valtellina, Tressenda di Teglio, vigneto La Perla

Vitigno: Pignola valtellinese, uva autoctona valtellinese a bacca rossa

Grado alcolico: 12,5% vol.

Zuccheri residui: 3 g/l

Raccolta: manuale in casse da 10-12 kg

Vinificazione: L'uva raccolta viene pigiata e diraspata. Il mosto ottenuto mediante pressatura soffice viene immediatamente raffreddato a 0-2°C. Al mosto viene iniettata giornalmente dell'aria per un periodo di ca. 10 giorni. Questa tecnica, chiamata tecnica dell'iperossidazione, consente di ossidare "prima" tutte le sostanze che potrebbero ossidarsi "dopo", garantendo più longevità al vino. Dopo decantazione statica a freddo, il mosto viene avviato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata a 15/16°C. Dopo fermentazione malolattica e *stabilizzazione* a freddo, segue presa di spuma e rifermentazione in bottiglia.

Affinamento: 24 mesi sui lieviti

Bottiglie prodotte: 3000

La Perla di Marco Triacca
Via Valgella 29b
I-23036 Tressenda di Teglio (SO)
+39 346 287 88 94

info@vini-laperla.com
www.vini-laperla.com

La Perla di Marco Triacca
Zalende 166
CH-7748 Campascio (GR)
+41 79 439 66 22



coltiviamo sogni



LA MOSSA

Valtellina Superiore DOCG

Zona di produzione: Valtellina, Tresenda di Teglio, vigneto La Perla

Vitigno: Nebbiolo

Grado alcolico: 13% vol.

Sistema d'allevamento: doppio Guyot su sistema Triacca

Raccolta: manuale in cassette da 10-12 kg

Vinificazione: dopo la pigia-diraspatura il mostro viene raffreddato a 5-7°C durante alcuni giorni e successivamente portato a 24°C e avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino matura in botti di rovere non tostate.

Affinamento in botte: 24 mesi in botti di rovere da 10 e 20 hl

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Bottiglie prodotte: 11'000

La Perla di Marco Triacca
Via Valgella 29b
I-23036 Tresenda di Teglio (SO)
+39 346 287 88 94

info@vini-laperla.com
www.vini-laperla.com

La Perla di Marco Triacca
Zalende 166
CH-7748 Campascio (GR)
+41 79 439 66 22



coltiviamo sogni



RISERVA ELISA

Valtellina Superiore DOCG

Zona di produzione: Valtellina, Tresenda di Teglio, vigneto La Perla

Vitigno: Nebbiolo

Grado alcolico: 13,5 % vol.

Sistema d'allevamento: doppio Guyot su sistema Triacca

Raccolta: manuale in cassette da 10-12 kg; vendemmia tardiva, 3 settimane dopo la vendemmia normale.

Vinificazione: dopo la pigia-diraspatura il mosto viene raffreddato a 5-7°C durante alcuni giorni e successivamente portato a 24°C e avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino matura in botti di rovere non tostate.

Affinamento in botte: 36 mesi in botti di rovere da 5,5 hl e 10 hl

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Bottiglie prodotte: 3000

La Perla di Marco Triacca
Via Valgella 29b
I-23036 Tresenda di Teglio (SO)
+39 346 287 88 94

info@vini-laperla.com
www.vini-laperla.com

La Perla di Marco Triacca
Zalende 166
CH-7748 Campascio (GR)
+41 79 439 66 22



coltiviamo sogni



QUATTRO SOLI

Sforzato di Valtellina DOCG

Zona di produzione: Valtellina, Tresenda di Teglio, vigneto La Perla

Vitigno: Nebbiolo

Grado alcolico: 14,5% vol.

Sistema d'allevamento: doppio Guyot su sistema Triacca

Raccolta: manuale in cassette da 4.5-5 kg (uno strato di uva per cassa)

Appassimento: le uve vengono lasciate appassire in fruttai ben areato per circa 3 mesi, perdendo fino al 30% di acqua, concentrando quindi tutte le altre componenti.

Vinificazione: dopo la pigia-diraspatura e breve periodo pre-fermentativo a freddo, il mostro viene portato a 24°C e avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce per circa 30 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino matura in botti di rovere non tostate.

Affinamento in botte: 24 mesi in botti di rovere da 5,5 hl e 10 hl

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Bottiglie prodotte: 3000

La Perla di Marco Triacca
Via Valgella 29b
I-23036 Tresenda di Teglio (SO)
+39 346 287 88 94

info@vini-laperla.com
www.vini-laperla.com

La Perla di Marco Triacca
Zalende 166
CH-7748 Campascio (GR)
+41 79 439 66 22

La Spia



Tra i vigneti valtellinesi nasce l'etichetta "La Spia", il cui nome è legato all'omonimo costone roccioso situato nella sottozona Sassella, una postazione di avvistamento e controllo fin dai tempi della dominazione dei Grigioni.

Nel 1962 la proprietà del bosco in collina passa alla famiglia Rigamonti che la destina alla coltivazione delle uve di Nebbiolo, del biotipo Chiavennasca.

Nel 2006 la prima grande vendemmia: nasce così l'etichetta "Valtellina Superiore Riserva DOCG", a cui seguiranno nel 2008 il "Valtellina Superiore Riserva DOCG" e nel 2010 il "Valtellina Superiore Sassella DOCG".

Dal 2006, 2 ettari, 15'000 bottiglie prodotte

La Spia

Azienda Agricola "La Spia"
Valtellina Superiore DOCG



Uve: 100% Nebbiolo.

La presentazione del Valtellina Superiore DOCG fa da preambolo a ciò che l'azienda diviene nel presente. I grappoli migliori infatti concorrono alla produzione in assemblaggio di questo vino che, raccogliendo le virtù di differenti parcelle, stimola i sensi e la curiosità del degustatore. La vinificazione attenta non può che seguire le stesse regole meticolose previste per il Sassella

La Spia

Azienda Agricola "La Spia"
Vigneto Sassella - Valtellina Superiore DOCG



Uve: 100% Nebbiolo.

Vigneto: Valtellina Superiore DOCG sottozona Sassella. Si tratta del vigneto di proprietà della famiglia Rigamonti in località "La Spia" situato ad una altitudine variabile tra 350 e 400 m s.l.m. con esposizione a Sud/ Sud-Est. E' un esteso "giardino terrazzato" coltivato a vite con terreni a profondità medio bassa ma molto eterogenea dovuto alla forte presenza di roccia madre affiorante. Tessitura sabbioso-limoso a basso tenore di limo e buona dotazione di sostanza organica. Sesto d'impianto di circa 4000 viti a ettaro. Vigneto d'età avanzata che ha subito negli ultimi anni un'opera di infittimento del sesto d'impianto con cloni selezionati di Nebbiolo Valtellinese localmente definito "Chiavennasca".
Resa media di 55-60 quintali per ettaro.

Vinificazione e affinamento: la raccolta dell'uva avviene unicamente a mano nel corso del mese di ottobre. Le uve sono vinificate tradizionalmente con vinificatori a temperatura controllata (24° -28°C) per circa 25 giorni. Il vino nuovo viene posto in botti di rovere francese per 12 mesi, e poi in seguito affinato per altri 12 mesi in vasche d'acciaio, quindi affinato in bottiglia per altri 12 mesi. Il 30% della massa è formato da uve, raccolte in cassette, poste in appassimento per circa 20 giorni dopo la vendemmia e aggiunto alla massa in fermentazione dopo una settimana dalla pigia-diraspatura iniziale.

Il vino: colore rosso rubino vivace; profumo profondo e complesso, richiede ancora qualche mese di affinamento in bottiglia per svilupparsi appieno. Presenta note di Goudron, un gradevole aroma di confettura di ciliegia candita, sentori pepati e di tabacco con sfumature di cioccolato fondente. Grande complessità in bocca, ampio, armonico e persistente, leggermente ammandorlato. Tannini eleganti, asciutti e da buona lunghezza, tipici del Nebbiolo coltivato in Valtellina.

Produzione: circa 4000 bottiglie.

Conservazione ottimale: fino a 10 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti ricchi, carni di selvaggina, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18° C.



Azienda Agricola "La Spia"

Vigneto Inferno
Valtellina Superiore DOCG - Riserva
Vendemmia 2006

Annata 2006: *L'andamento climatico di settembre e ottobre, tendenzialmente piuttosto caldo, ha favorito la maturazione e le uve sono state raccolte quindi con un grado alcolico molto elevato. Complessivamente tutti i parametri consentono di poter definire il 2006 una ottima annata.*



Uve: 100% Nebbiolo, denominato localmente "chiavennasca".

Vigneto: Valtellina Superiore DOCG sottozona Inferno. Terreni ben drenati, poco profondi in prevalenza sabbioso-limosi a pH sub acido. Vigneto in forte pendenza, situato ad una altitudine variabile tra 350 e 500 m slm con esposizione a Sud. Viti ed impianto di età avanzata con ottimo equilibrio vegeto-produttivo. Sesto d'impianto 3500/4000 viti per ettaro. La resa di uva è limitata a 65 quintali per ettaro.

Vinificazione e affinamento:

la raccolta dell'uva è avvenuta unicamente a mano nella prima parte del mese di ottobre. Le uve sono state vinificate tradizionalmente con vinificatori a temperatura controllata (24° - 28°C) per otto giorni. Il vino nuovo è stato posto in piccole botti di rovere francese per 48 mesi. Un secondo passaggio è avvenuto in vasche d'acciaio per 36 mesi.

Il vino: colore rosso granato, ha profumo orgogliosamente ricco, con speziatura delicata e bouquet complesso. Sapore asciutto, caldo e sapido. Ha grandi capacità di invecchiamento e riflette il connubio tra roccia e uomo.

Dati analitici: alcol 13,00%; acidità totale 5,6 g/l; pH 3,60; estratto secco totale 29,4 g/l.

Produzione : circa 2000 bottiglie.

Conservazione ottimale: 10 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.
Abbinamenti gastronomici: carni di selvaggina, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18° C.

La Spia Azienda Agricola



Azienda Agricola "La Spia"

Vigneto Inferno e Sassella
Valtellina Superiore DOCG - Riserva
Vendemmia 2008

Annata 2008: *La stagione viticola 2008 è stata caratterizzata da una serie di anomalie, considerata la piovosità e la ripresa vegetativa molto tardiva. La produzione ne ha fortemente risentito e indotto a una particolare attenzione e cura nelle selezioni delle uve.*



Uve: 100% Nebbiolo, denominato localmente "chiavennasca".

Vigneto: Valtellina Superiore DOCG delle sottozone Inferno (60%) e Sassella (40%). Terreni ben drenati, poco profondi in prevalenza sabbioso-limosi a pH sub acido. Vigneto in forte pendenza, situato ad una altitudine variabile tra 350 e 500 m s.l.m. con esposizione a Sud. Viti ed impianto di età avanzata con ottimo equilibrio vegeto-produttivo. Sesto d'impianto 3500/4000 viti per ettaro. La resa di uva è limitata a 65 quintali per ettaro.

Vinificazione e affinamento:

la raccolta dell'uva è avvenuta unicamente a mano nella seconda parte del mese di ottobre. Le uve sono state vinificate tradizionalmente con vinificatori a temperatura controllata (24° - 28°C) per otto giorni. Il vino nuovo è stato posto in botti di rovere francese per 48 mesi. Un secondo passaggio è avvenuto in vasche d'acciaio per 18 mesi.

Il vino: colore rosso granato, profumo intenso con sentori di fiori appassiti (viola, rosa di macchia) e di piccoli frutti rossi di bosco, con delicata speziatura. Sapore asciutto, caldo e sapido. Ha grandi capacità di invecchiamento.

Dati analitici: alcol 13,50%; acidità totale 5,4 g/l; pH 3,60; estratto secco totale 28,9 g/l.

Produzione : circa 2300 bottiglie.

Conservazione ottimale: 10 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: carni di selvaggina, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18° C.



Azienda Agricola "La Spia"

Vigneto Sassella
Valtellina Superiore DOCG
Vendemmia 2010

Annata 2010: La temperatura media annua è stata nella norma con precipitazioni invernali scarse ma a seguire primavera ed estate sono state piovose. Le quantità di uva raccolte sono state sensibilmente inferiori alla media.



Uve: 100% Nebbiolo.

Vigneto: Valtellina Superiore DOCG sottozona Sassella.
Si tratta del vigneto di proprietà della famiglia Rigamonti in località "la spia" situato ad una altitudine variabile tra 350 e 400 m slm con esposizione a Sud/ Sud-Est.
Oltre un ettaro di "giardino terrazzato" coltivato a vite con terreni a profondità medio bassa ma molto eterogenea dovuto alla forte presenza di roccia madre affiorante. Tessitura sabbioso-limoso a basso tenore di limo e buona dotazione di sostanza organica. Sesto d'impianto di circa 4000 viti a ettaro. Vigneto d'età avanzata che ha subito negli ultimi anni un'opera di infittimento del sesto d'impianto con cloni selezionati di Nebbiolo Valtellinese localmente definito "Chiavennasca".
Resa media di 55-60 quintali per ettaro.

Vinificazione e affinamento:
la raccolta dell'uva è avvenuta unicamente a mano nel corso del mese di ottobre, in lieve ritardo sulla media delle ultime annate.
Le uve sono state vinificate tradizionalmente con vinificatori a temperatura controllata (24° - 28°C) per otto giorni. Dopo un primo passaggio in vasca d'acciaio per sei mesi, il vino nuovo è stato posto in botti di rovere francese per 30 mesi.

Il vino: colore rosso rubino, ha profumo ricco e fruttato, setoso al palato, coinvolgente ed elegante con lieve nota balsamica. Ha grandi capacità di invecchiamento.

Dati analitici: alcol 13,00%; acidità totale 5,45 g/l; pH 3,50; estratto secco totale 28,4 g/l.

Produzione: circa 5000 bottiglie.
Conservazione ottimale: 6/10 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.
Abbinamenti gastronomici: cacciagione, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18° C.

IL SARACENO

L'Enoteca

MARINO

LANZINI



La cantina dell'Azienda Agricola Lanzini Marino è situata nell'antico borgo di Ponte in Valtellina (SO), propone la vendita al dettaglio del vino di propria produzione DOC e DOCG a privati e non.

“ Una storia - osserva Marino Lanzini - che ci racconta di una famiglia legata indissolubilmente alla terra.

I miei antenati coltivavano frutta, ortaggi, seminativi e non da ultima, la vite.

Un bel giorno il nonno mi donò un palazzo antico a Ponte in Valtellina, una delle gemme del nostro territorio.

Naque così la mia cantina, che ha privilegiato al 100% il Nebbiolo.

Dal 2014 , 2 ettari, 4.000 bottiglie prodotte

www.salacereali.it - info@salacereali.it



MARINØ LANZINI

Azienda Agricola
Marino Lanzini
T +39 320 0989012
Via S. Ignazio, 2
23026 Ponte in Valtellina (SO)
marinolanzini@gmail.com



ROSSO DI VALTELLINA

Denominazione: Rosso di Valtellina DOC

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Vitigno: 100% nebbiolo

Ubicazione vigneti: versante Retico, Ponte e Tresivio

Altitudine: 550 metri slm

Forma allevamento: guyot

Orientamento: est-ovest

Ceppi: 3500/ha

Resa: 80 q.li/ha

Epoca raccolta: seconda metà di ottobre

Vinificazione: in rosso con lieviti selezionati,

macerazione di 10/12 gg in tini di acciaio

a temperatura costante di 24°.

Fermentazione malolattica svolta in modo naturale

in tini di rovere con l'aumento delle temperature in primavera.

Affinamento: 8 mesi in legno di rovere, 6 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 18°

Alcool: 13,5 % vol



MARINØ LANZINI

Azienda Agricola
Marino Lanzini
T +39 320 0989012
Via S. Ignazio, 2
23026 Ponte in Valtellina (SO)
marinolanzini@gmail.com



VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA

Denominazione: Valtellina Superiore Valgella DOCG

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Vitigno: 100% nebbiolo

Ubicazione vigneti: versante Retico , Sottozona Valgella

Altitudine: 550 metri slm

Forma allevamento: guyot

Orientamento: est-ovest

Ceppi: 3500/ha

Resa: 70 q.li/ha

Epoca raccolta: seconda metà di ottobre

Vinificazione: in rosso con lieviti selezionati,

macerazione di 15/18 gg in tini di acciaio

a temperatura costante di 24°.

Fermentazione malolattica svolta in modo naturale

in tini di rovere con l'aumento delle temperature in primavera.

Affinamento: 24 mesi in legno di rovere, 6 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 18°

Alcool: 13,5 % vol

LE STRIE



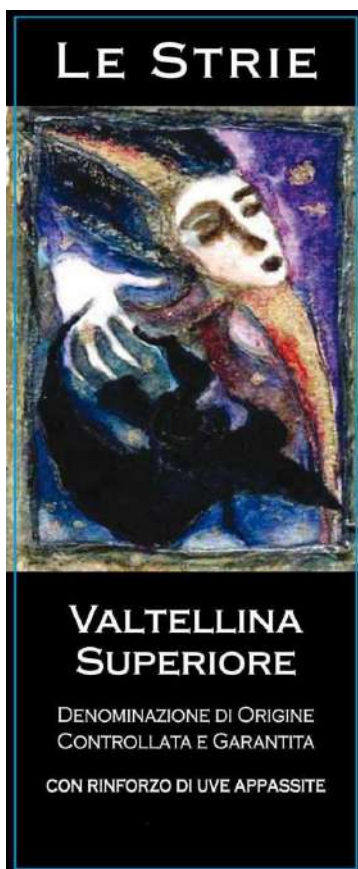
Dal 1997 Luciana, Marisa, Paolo e Stefano conducono l'attività con l'unica missione di proporre etichette che siano fedeli espressioni del territorio. Una realtà che nasce dalla passione di queste due coppie, una romana e una veneta, che, una volta trasferiti in questa fantastica zona della Lombardia, decidono di acquistare poco più di un ettaro. Una passione che con il tempo si trasforma in un lavoro, tanto che Stefano decide dal 2017 di impegnarsi solamente in vigna, lasciando la sua attività. Anche la scelta del nome della cantina è legata a questa zona: Le Strie richiama infatti le varie leggende e tradizioni valtelinesi che si sono raccolte intorno al tema delle streghe del '500

Il vigneto si estende su una superficie di poco più di un ettaro tra la sottozona di Valgella e quella di Sassella, ad un'altitudine che varia dai 300 ai 650 metri e con esposizione a sud. Il vitigno principe della zona è il Nebbiolo, localmente chiamato Chiavennasca, che viene allevato a guyot sui caratteristici terrazzamenti sostenuti da muretti a secco. Le viti traggono nutrimento da terreni sabbiosi, ricchi di scheletro e poco profondi. Alcune piante risalgono agli anni '40-'50, altre sono addirittura a piede franco. La filosofia produttiva di Le Strie segue due principi fondamentali: la massima cura e la ricerca dell'eccellenza. Per questa ragione tutte le attività in vigna, così come in cantina, sono svolte col massimo rispetto dell'ambiente: i trattamenti chimici limitati ad un piccolo uso di zolfo e rame, la faticosa raccolta manuale dei grappoli sui terrazzi e le basse rese per ettaro garantiscono la crescita di uve di estrema qualità.

Dal 1997, 1.3 ettari, 7'500 bottiglie prodotte



Valtellina Superiore D.O.C.G.



Seguendo quanto già attuato nelle scorse annate, anche in questa vendemmia abbiamo scelto di utilizzare la tecnica del “rinforzo” con una percentuale (circa il 30%) di uve parzialmente appassite in fruttaio. In tal modo cerchiamo di esaltare al massimo le diverse caratteristiche delle uve provenienti dalle due sottozone in cui sono situati i vigneti aziendali.

VIGNETO: le uve, composte per il 95 % da Nebbiolo Chiavennasca e per il rimanente 5 % da Rossola, Pignola e Brugnola, provengono dai vigneti aziendali compresi nelle sottozone Sassella (comuni di Castione Andevenno e Sondrio) e Valgella (comune di Teglio) del Valtellina Superiore. Tutti i vigneti, situati sul versante retico terrazzato ad altitudini variabili tra i 400 ed i 600 metri s.l.m., sono stati riconvertiti dalla tradizionale forma di allevamento (archetto valtellinese) al guyot classico con un unico capo a frutto, portante 10-12 gemme. Ciò ha permesso una riduzione controllata delle produzioni, che risultano molto inferiori rispetto a quanto permesso dal disciplinare di produzione; in tal modo vengono migliorati il colore, la struttura ed la corposità del vino.

VINIFICAZIONE: si è scelto di agire in modo differente per uve provenienti dalle due sottozone.

I grappoli dei vigneti della Sassella sono stati raccolti in cassette da circa 25 kg nei giorni 15-16 ottobre e immediatamente trasportati in cantina per la pigiatura, effettuata con l’allontanamento del raspo. La fermentazione è avvenuta in una vasca di acciaio inox, con permanenza sulle bucce per 10 giorni e successiva svinatura e proseguimento fino a completo esaurimento degli zuccheri.

Le uve provenienti dalla sottozona Valgella sono state vendemmiate una settimana prima in cassette da 4 kg e sottoposti ad un parziale appassimento per quasi un mese. Anche in questo caso la fermentazione è avvenuta in assenza dei raspi, con una macerazione e permanenza sulle bucce di 12 giorni.

I due vini sono stati quindi uniti e posti a maturare per 18 mesi in botti di rovere di media capacità; il periodo di invecchiamento è stato successivamente completato con la permanenza per altri 6 mesi in serbatoi di acciaio inox e con ulteriori nove mesi di affinamento in bottiglia.

Resa di uva per ettaro: 60-65 ql.

Resa uva/vino: 60 %

Bottiglie prodotte: circa 4000

Caratteristiche del vino

COLORE:

PROFUMI:

SAPORE:

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

rosso rubino carico

ricordano i piccoli frutti di bosco, le spezie e la liquirizia

secco, giustamente tannico, molto persistente

16-18 °C

Tutti i piatti tradizionali della cucina valtellinese, carni rosse alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

LEUSCIATTI



Una persona normale, un uomo di vigna, che ha ereditato dal nonno Guglielmo la passione per quella terra straordinaria che è la Valtellina, vero e proprio gioiello paesaggistico e culla fantastica per la coltivazione del Nebbiolo. Bruno Leusciatti è persona semplice, schietta, l'antitesi dei sempre più numerosi personaggi mediatici che ronzano anche nel mondo del vino. Lui ama la sua vigna, non gli interessano i riflettori. Certo veder premiato il suo vino non credo gli farebbe dispiacere, ma non farà mai carte false per riuscirci, il vino che produce è quello che lui ama, in cui crede, con assoluta modestia te lo propone nella sua piccola casa-cantina, a Sondrio, forse inconsapevole di avere sotto mano un gran bel prodotto.

È dal 1977 che la famiglia produce vino, tutto ottenuto da vigne di proprietà nella sottozona Sassella. Con l'annata 2005 Bruno ha prodotto quasi 12.000 bottiglie di Valtellina Superiore Sassella, un numero che per queste zone rappresenta già una discreta quantità. Per affinarlo usa botti di castagno, quelle che non si trovano più, mancano i mastri bottai, le mode hanno spinto verso il rovere, meglio se piccolo e di origine francese. Ma il Nebbiolo se ne frega delle mode, il Chiavennasca, come lo chiamano in Valtellina, dà il meglio di sé proprio nel castagno, che ne esalta le caratteristiche e contribuisce in minima parte ad arricchirlo, con una delicata quanto fine speziatura.

Dal 1935, 3 ettari, 12'000 bottiglie prodotte

VALTELLINA SUPERIORE
SASSELLA DOCG

DEL NEGUS



CANTINA LEUSCIATTI
di Bruno Leusciatti



ZONA DI PRODUZIONE:

caratteristici terrazzamenti a muretti a secco dall'altezza media di circa 3,5 metri, costituito da filari piuttosto corti, con ceppi sull'età dei 50 anni.

TIPOLOGIA TERRENO:

spessore minimo di terra e materiale di scolo e roccia, affiorante in alcuni punti.

VITIGNO:

per il 95% Chiavennasca (Nebbiolo) a grappolo grande, dagli acini poco chiusi e da un 5% di Rossola dal grappolo piccolo, di colore scuro e con acini chiusi.

PERIODO DI VENDEMMIA:

prima decade di ottobre.

RESA:

35 q.li/ha.

VINIFICAZIONE:

durante la macerazione si adotta il metodo detto a "cappello sommerso" con rimontaggio del mosto per 2/3 volte al giorno, utile sia per l'estrazione del colore dalle bucce, sia per l'ossigenazione dei lieviti contenuti nell'uva.

AFFINAMENTO:

Per i primi 18 mesi il vino viene lasciato maturare nel legno, per poi passare all'acciaio per i successivi 6/8 mesi prima dell'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA:

Vino con un brillante colore rosso rubino, con riflessi granati e dal luminoso aspetto. Nei profumi intensi, con buona complessità e finezza, si riconoscono sentori fruttati di more e mirtilli con note di sottobosco, tabacco e piacevoli e delicate note speziate.

Al gusto il vino è di piacevole struttura; spicca la sapidità con discreta freschezza e tannini importanti. Si tratta di un vino intenso, con un discreto equilibrio, persistente con un lungo ritorno di frutta.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1977

GRADO ALCOLICO: 12,5 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ALESSIO

MAGI



L'azienda Agricola Alessio Magi nasce ufficialmente nel 2008. Inizialmente le uve prodotte vengono vendute alle cantine più grandi. Alessio impara le tecniche della coltivazione biodinamica lavorando per altre aziende e grazie alla sempre maggior esperienza in vigna comincia a produrre vino sfuso e da tavola. Amante della terra e della sua valle, Alessio lavora la vigna nel pieno rispetto di quella natura che ama e tratta con educazione e gentilezza. La prima vinificazione ufficiale è del 2011. Una cantina semplice trasforma l'uva risultato del suo lavoro nella maniera più naturale e tradizionale. Nel 2017 aderisce al movimento dei "Veltliner", di cui fanno parte altri piccoli produttori valtellinesi.

Dal 2008, 1,5 ettari, 7.000 bottiglie prodotte



ROSSO DI VALTELLINA DOC

Uno dei piu' classici vini a tutto pasto, dritto e rustico dal tannino ben definito, avvolgente la sua beva a dir poco magnetica. Ideale con i piatti della tradizione valtellinese.



VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA

Vino dal colore granato scarico, denota tutte le sensazioni classiche della Valgella con un tannino ruvido ma ben bilanciato si sposa a tavola con piatti semplici ed elaborati

Marsetti



È un'azienda a conduzione familiare. Alberto Marsetti continua il lavoro del nonno Angelo, del padre Andrea e dello zio Antonio, che hanno da sempre creduto nel valore del nebbiolo, vitigno in grado di esprimere tutta la propria nobiltà anche in queste particolari condizioni climatiche e pedologiche. I vigneti, che si estendono su 9 ettari sono situati alle porte di Sondrio. Il terreno è originato dalla disgregazione delle rocce sovrastanti ed ha in sé una forza ed un potenziale davvero rari. L'esposizione è particolarmente favorevole, condizione indispensabile per consentire alle uve di raggiungere sempre il giusto grado di maturazione.

La cantina ha sede nell'antico centro storico di Sondrio, in una zona molto pittoresca fatta di vicoli stretti e tradizionali case in pietra. Qui, a Scarpatetti, in un ambiente dove si fondono il fascino dell'antico e la moderna tecnologia potrete degustare i 4 vini prodotti: lo SFORZATO di Valtellina docg, il Valtellina Superiore docg LE PRUDENZE, il Valtellina Superiore docg GRUMELLO ed il ROSSO di Valtellina docg.

Dal 1986, 9 ettari, 50'000 bottiglie prodotte

Rosso di Valtellina d.o.c.



Vitigno: Nebbiolo 90%, il restante 10% vitigni autoctoni Valtellinesi (Brugnola, Rossola e Pignola)

Zona di produzione: Comune di Berbenno di Valtellina e Chiuro

Resa ettaro: 100 quintali

Raccolta: Prima decade di ottobre

Gradazione zuccherina: 20 Babo

Alcool: 12,5% - 13%

Acidità totale: 6,4 gr/lit

Residuo zuccherino: Tracce

Estratto secco: 25 gr/lit

Vinificazione: Fermentazione in vasche d'acciaio, rimontaggi giornalieri con temperatura controllata mai superiore ai 30 gradi; durata della fermentazione delle uve 8 giorni. Successivamente travaso in botti di rovere da 30 hl, dove si completa la fermentazione malolattica.

Affinamento: 6 mesi in botti di rovere da 30 hl, quindi 6-8 mesi di bottiglia in cantina prima di dare inizio alle consegne

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: Rosso rubino vivo

Profumo: Fruttato con profumi floreali, rosa, violetta. Si riconoscono inoltre profumi di ribes, fragola e lampone.

Gusto: Asciutto e leggermente tannico, caratteristica di questo vino. La giovinezza percepita è data dalla freschezza del vino.

Abbinamento: E' il classico vino da utilizzare in spuntini frugali a base di insaccati e formaggi, ideale comunque l'accostamento ai piatti tipici Valtellinesi.

Temperatura - Modalità di servizio: Stappare la bottiglia un pò prima del servizio, servire ad una temperatura di 16/17 gradi in calici di media ampiezza. Disponibile in bottiglie da 750 ml, e Magnum da 1500 ml.

Valtellina superiore d.o.c.g. "GRUMELLO"



Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Comune di Sondrio

Resa ettaro: 75 quintali

Raccolta: Ultima decade di ottobre

Gradazione zuccherina: 21 Babo

Alcool: 13,5%

Acidità totale: 6gr/lt

Residuo zuccherino: Tracce

Estratto secco: 28 gr/lt

Vinificazione: Fermentazione a cappello sommerso in botti di legno da 20/30 hl, tre rimontaggi giornalieri a temperatura controllata mai superiore ai 30 gradi; Durata della fermentazione e macerazione uve 8 giorni. Successivamente travaso in botti di rovere da 30 hl, dove si completa la fermentazione malolattica.

Affinamento: 36 mesi in botti di rovere da 30 hl, quindi 6-8 mesi di bottiglia prima di dare inizio alle consegne

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: Rosso rubino

Profumo: Fruttato con sentori di frutta di bosco, mirtilli fragole, e ribes nero si riconoscono inoltre aromi speciali come cannella e chiodi di garofano, note di castagne glassate.

Gusto: Asciutto, morbido, di corpo, con buona acidità che ne esalta la freschezza capace di resistere ad un medio lungo invecchiamento.

Abbinamento: Pizzocheri, cacciagione e selvaggina, pollame nobile, formaggi duri e stagionati.

Temperatura - Modalità di servizio: Stappare la bottiglia un pò prima del servizio, servire ad una temperatura di 18/20 gradi in calici di buona ampiezza.
Disponibile in bottiglie da 750 ml, Magnum da 1500 ml annata 2007, e Jeroboam da 3000 ml annata 2007

Valtellina Superiore d.o.c.g. "LE PRUDENZE"



Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Comune di Sondrio nell'omonima località "Le Prudenze"

Resa ettaro: 75 quintali

Raccolta: Prima decade di novembre

Gradazione zuccherina: 22 Babo

Alcool: 13,8%

Acidità totale: 6,3 gr./lt.

Residuo zuccherino: Tracce

Estratto secco: 30 gr./lt.

Vinificazione: Fermentazione a cappello sommerso in botti di legno da 25 hl, tre rimontaggi giornalieri a temperatura controllata mai superiore ai 30 gradi; Durata della fermentazione e macerazione uve 10 giorni.
Il vino rimane poi all'inizio dell'estate in botti grandi dove ultima la fermentazione malolattica

Affinamento: Avviene in barriques per metà nuove e per metà usate l'anno precedente per 12 mesi circa. Prima dell'imbottigliamento il vino rimane in vasche d'acciaio per favorire la decantazione naturale. Segue ulteriore affinamento in bottiglia per circa sei mesi in cantina prima di cominciare le consegne.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: Rosso rubino con riflessi tendenti al granato

Profumo: Fruttato, ricorda la prugna, la fragola di bosco, i ribes. Aromi terziari: graphite, tabacco e corteccia di quercia

Gusto: Asciutto e caldo. La morbidezza inizialmente percepita bilancia l'acidità e il tannino che ne garantiscono un lungo invecchiamento

Abbinamento: Oltre ai piatti tipici Valtellinesi, si abbina molto bene ai piatti sostanziosi della cucina Italiana e non, come arrostiti, pollame nobile, selvaggina, formaggi duri e stagionati

Temperatura - Modalità di servizio: 18 gradi, si consiglia di stappare la bottiglia un po' prima del servizio. Servire in calici di buona ampiezza. Disponibile in bottiglie da 750 ml, e magnum da 1500 ml annata 2007

Sfursat di Valtellina d.o.c.g.



SCHEDE ORGANOLETTICA

- Vitigno:** Nebbiolo 100%
- Zona di produzione:** Comune di Berbenno di Valtellina
- Resa ettaro:** 70 quintali
- Raccolta:** Prima decade di ottobre
- Gradazione zuccherina:** 23,5 Babo
- Alcool:** 15,5%
- Acidità totale:** 6gr/lit
- Residuo zuccherino:** Tracce
- Estratto secco:** 32 gr/lit
- Vinificazione:** Le uve vengono vinificate dopo un appassimento in cassetta di circa tre mesi in luogo aerato. Lenta ed accurata fermentazione in acciaio con frequenti rimontaggi giornalieri con temperatura controllata mai superiore ai 30 gradi; durata della fermentazione e macerazione delle uve circa 15 giorni. Dopo la svinatura viene messo in acciaio per una prima decantazione e successivamente travasato in barriques dove rimane per circa 18 mesi.
- Affinamento:** 18 mesi in barriques da 225 lt nuove, quindi 6-8 mesi di bottiglia in cantina prima di dare inizio alle cene
- Colore:** Rosso rubino intenso
- Profumo:** Fruttato con sentori di marasca, mirtillo, fragole e ribes nero, si riconoscono inoltre aromi speziati come la cannella e i chiodi di garofano. I profumi hanno una nota molto concentrata dovuta all'appassimento delle uve.
- Gusto:** Asciutto, morbido, di corpo, con buona acidità che ne esalta la freschezza, capace di resistere a un medio-lungo invecchiamento
- Abbinamento:** E' un vino che si abbina ai piatti molto ricchi della cucina internazionale, cacciagione, selvaggina, pollame nobile, arrostiti, formaggi duri e stagionati. A fine pasto di può gustare con dolci a base di cioccolato.
- Temperatura - Modalità di servizio:** Stappare la bottiglia un po' prima del servizio, servire alla temperatura di 17-18 ° in calici ballon. Disponibile in bottigli da 750 ml e magnum da 1500 ml.

Menegola



La cantina Menegola, viene fondata solo recentemente, nel 2006, dai fratelli Menegola, che oggi seguono le varie fasi della coltivazione e della produzione con amore e dedizione.

Fin dalla loro prima vendemmia questa piccola cantina artigianale è finita sotto i riflettori della critica enologica nazionale, grazie all'indiscussa qualità dei vini prodotti in uno dei territorio più impervi quale la valtellina. Una cantina capace di convincere per la serietà e l'umiltà che dedica alla promozione dei terrazzi della valtellina e dell'identità vitivinicola locale.

Alle vigne di proprietà Walter Menegola è riuscito con gradualità ad aggiungere alcuni micro-appezzamenti, riuscendo ad accorpate circa 2 ettari, situazione più che rara in valtellina. Questo perché Walter crede fermamente che la produzione di grandi vini avvenga esclusivamente in vigna: "solo preservando lo stato di salute del vigneto e quindi del frutto stesso si può, dopo anni di riposo in cantina, assaporare un vino capace di trasmettere quei valori e quelle emozioni spesso inspiegabili che solo la natura è in grado di donarci".

Una realtà nuova, ma in grado di stupire fin dal primo assaggio.

Dal 2006, 2 ettari, 20'000 bottiglie prodotte



RUPESTRE

Sassella DOCG

Rosso DOCG

Vitigno

Nebbiolo 100%

Età media vigneto

65 anni

Gradazione alcolica

13% vol

Zona di produzione

Italia - Valtellina - 400/500 m s.l.m.

Castione Andevenno (Sondrio)

Vinificazione

9 giorni di macerazione a contatto con le bucce
ad una temperatura controllata di 28°C

Affinamento

24 mesi in botti di rovere
più 24 mesi in bottiglia

Rosso rubino di ottima luminosità, profumi di petali essiccati e violette vanno a braccetto con spezie dolci e di cannella, anice e noce moscata; una brezza di montagna, genziana e visciole sotto spirito fanno il loro ingresso conferendo grande complessità. Al sorso è equilibrato e di struttura, tannico ma non aggressivo, con finale floreale. Perfetto se abbinato a primi ricchi e di sostanza, secondi di carne e formaggi giovani.



RISERVA

Sassella DOCG

Rosso DOCG

Vitigno

Nebbiolo 100%

Età media vigneto

106 anni

Gradazione alcolica

13% vol

Zona di produzione

Italia - Valtellina - 400/500 m s.l.m.
Castione Andevenno (Sondrio)

Vinificazione

13 giorni di macerazione a contatto con le bucce
ad una temperatura controllata di 25°C

Affinamento

40 mesi in botti di rovere
più 24 mesi in bottiglia

Granato chiaro che già alla vista mostra una ottima personalità cromatica. Al naso conquistano le note di amarena, il tratto speziato di pepe nero, il balsamico di decotto di eucalipto in matrice boisè. Intorno di more e ginepro invogliano alla beva, che si dimostra decisa ma elegante, in cui freschezza e rama tannica trovano il giusto equilibrio con l'alcol e la sapidità, garantendo un sorso lungo, di struttura e appagante.

Alfio
MOZZI



L'attività nasce nel 1998, quando Alfio Mozzì sceglie di diventare imprenditore vitivinicolo a tempo pieno, incoraggiato dalla provenienza da una famiglia di viticoltori. Alfio si professa nato in vigna, tra i terreni di proprietà dei bisnonni, dove ricorda di aver passato gran parte dell'infanzia e dell'adolescenza. Fabbro per 11 anni, decide di dedicarsi dapprima alla sola coltivazione della vite per poi trasformarsi in imprenditore, dando vita ad una piccola azienda vitivinicola. Grazie alla possibilità di accorpare i diversi terreni confinanti a quelli già di proprietà, il sogno diventa realtà. La produzione del vino diventa la sua passione, tra il contatto diretto con la terra nelle vigne, la lavorazione dell'uva e le degustazioni in cantina. Attraverso le sue bottiglie, dicono gli intenditori, si riscoprono le emozioni dell'annata, i sapori della tradizione, il legame con la Valtellina. Ogni annata non è mai uguale.

Dal 1998, 4 ettari, 11.000 bottiglie prodotte



Denominazione	Valtellina Superiore DOCG
Tipologia	Vini rossi
Nazione	Italia
Regione	Lombardia
Gradazione	13,00 % Vol.
Vitigno	Chiavennasca
Tipo di Uva	Bacca nera
Lieviti	Indigeni
Età Vigneto	15 anni
Affinamento	Lunghe macerazioni e affinamento in legno grande
Abbinamenti	Cucina Valtellinese, volatili nobili
Temperatura di Servizio	15 C°
Bottiglia	0,75 L
Tipo di Bicchiere	Borgogna



Denominazione	Valtellina Superiore DOCG
Tipologia	Vini rossi
Nazione	Italia
Regione	Lombardia
Gradazione	13,50 % Vol.
Vitigno	Chiavennasca
Tipo di Uva	Bacca nera
Lieviti	Indigeni
Età Vigneto	15 anni
Affinamento	Lunghe macerazioni e affinamento in legno grande
Abbinamenti	Cucina Valtellinese, selvaggina
Temperatura di Servizio	16 C°
Bottiglia	0,75 L
Tipo di Bicchiere	Borgogna



Denominazione	Sforzato di Valtellina DOCG
Tipologia	Vini rosso passito secco
Nazione	Italia
Regione	Lombardia
Gradazione	15,00 % Vol.
Vitigno	Chiavennasca
Tipo di Uva	Bacca nera
Lieviti	Indigeni
Età Vigneto	15 anni
Affinamento	Lunghe macerazioni e affinamento in legno grande
Abbinamenti	Cucina Valtellinese, brasati, formaggi stagionati
Temperatura di Servizio	15 C°
Bottiglia	0,75 L
Tipo di Bicchiere	Borgogna

NINO NEGRI



Le origini dell'impresa risalgono al 1897, quando Nino Negri, originario di Aprica, in seguito al matrimonio con Amelia Galli, decideva di avviare a Chiuro l'attività vitivinicola.

Nel 1925, la ditta veniva registrata alla Camera di Commercio di Sondrio e due anni dopo vedeva l'ingresso del figlio Carluccio, vero artefice dello sviluppo e della crescita qualitativa della 'Nino Negri'.

Nel 1946 veniva creata la ditta individuale Nino Negri di Carlo Negri avente come scopo 'il commercio di vini ed uve con cantine a Chiuro e a Moniga del Garda'.

Nel 1958, la denominazione veniva nuovamente mutata in Casa Vinicola Nino Negri di Carlo Negri. L'Azienda di Chiuro passava dai 5-6 dipendenti del periodo anteguerra agli oltre trenta, ai quali si aggiungevano i molti lavoratori stagionali nella fase di vendemmia.

Alla fine degli anni Sessanta, ormai chiaro che le due figlie Erina e Carla Negri non intendevano affiancare il padre nella conduzione dell'azienda, l'impresa veniva ceduta alla società svizzera Winefood.

Il nuovo assetto, tuttavia, non avrebbe coinciso con una fase di prosperità per l'impresa e nel 1986 la Winefood decideva di cedere la Casa Vinicola Nino Negri s.p.a. al Gruppo Italiano Vini s.c.a.r.l., società cooperativa nata dall'unione delle aziende vinicole che erano state di proprietà del gruppo elvetico. Ripartiva così la storia di una delle più antiche cantine valtelinesi (che nel 1980 aveva assorbito la Pelizzatti e nel 1992 l'Enologica valtelinese) puntando decisamente su una produzione di vini valtelinesi di qualità.

Dal 1897, 31 ettari, 900'000 bottiglie prodotte



Ca'Brione
Terrazze Retiche di Sondrio IGT Bianco

Le uve:

sauvignon, chardonnay e incrocio Manzoni con aggiunta di nebbiolo-chiavennasca

Il vigneto:

vigne selezionate di nebbiolo - chiavennasca e incrocio Manzoni in comune di Teglio, e vigne di sauvignon e chardonnay in comune di Tresivio, a un'altitudine media di 400 metri, con esposizione a sud, su terreni franco-sabbiosi poco profondi. La resa di uva sia per la chiavennasca allevata a Guyot modificato ad archetto, sia per lo chardonnay, il sauvignon e l'incrocio Manzoni allevati a cordone speronato è stata di 90 quintali/ettaro, pari ad una resa in mosto del 65%.

La vinificazione e l'affinamento:

i grappoli di sauvignon e chardonnay, raccolti a mano il 20 settembre, sono rimasti ad appassire in cassette fino al 10 ottobre, quando sono stati vendemmiati: l'incrocio Manzoni, e la Chiavennasca. La vinificazione è avvenuta "in bianco", con pressatura soffice, il mosto fermenta in barriques francesi nuove e di secondo passaggio per 7 mesi e si è proceduto al batonage ogni 10 giorni, fino al momento dell'assemblaggio e dell'imbottigliamento sterile a freddo avvenuto ai primi di giugno.

Il vino:

il Ca' Brione ha colore dorato carico, e profumo ampio, composito, con sentori minerali che sfumano in note di frutta esotica e cedro candito; il sapore è pieno, armonico ed elegante, molto sapido, con piacevole fondo fruttato e vanigliato. Può reggere bene e migliorare nel tempo.

Dati analitici:

alcol 13,20 %; acidità totale 5,97 g/l; pH 3,35 ; zuccheri 4,00 g/l; estratto 21,30 g/l.

Conservazione ottimale:

5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: bresaola e caprino, paté, terrine, pesci "nobili" e crostacei.

Temperatura di servizio: 14 °C.

Curiosità:

Ca' Brione è un vigneto in località Fracia del comune di Teglio, dove per la prima volta nel 1986 sono state raccolte le uve per questo vino bianco di particolare vigore.



Mazér
Valtellina Superiore DOCG

Le uve:

100% nebbiolo - chiavennasca.

Il vigneto:

Nelle vigne della zona Valtellina Superiore DOCG, le viti allevate a Guyot modificato ad archetto (3500 ceppi/ettaro) su terrazze esposte a sud, con terreni franco-sabbiosi, a una altitudine di 400-450 metri, hanno fornito 70 quintali di uva per ettaro.

La vinificazione e l'affinamento:

i grappoli, raccolti a mano a fine settembre, sono stati posti in fruttai per un leggero appassimento. La fermentazione si è svolta tra i 30° e i 27°. Dopo una sosta in acciaio, un quarto del vino si affina in grandi botti di rovere di Slavonia, il resto matura per 24 mesi in piccoli fusti di rovere francesi ed americani. Si procede poi all'assemblaggio e all'imbottigliamento.

Il vino:

Il Valtellina Superiore Mazèr - ha colore granato profondo; profumo ben pronunciato e composito, con note dominanti di spezie amare (chiodo di garofano, cannella), di fiori appassiti (rosa, viola) e confettura di prugne; sapore secco, sapido e austero, armonico, con elegante fondo amarognolo di nocciola tostata. È un vino longevo, di nerbo saldo e di ottima stoffa.

Dati analitici:

alcol 13,70 %; acidità totale 6,25 g/l; pH 3,43 ; zuccheri 2,41 g/l; estratto 28,10 g/l.

Conservazione ottimale:

5/7 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:

arrosti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18°C.

Curiosità:

Il "Mazèr", che in valtellinese significa "buono, bello, generoso" è uno dei vini più rappresentativi di Casa Negri.



Vigneto “Fracia” Valtellina Superiore DOCG



Le uve: 100% chiavennasca , denominazione locale del nebbiolo.

Il vigneto: 6.49.78 ettari di proprietà in località Fracia, sui 10 di questa sub zona, costituiscono un'esclusiva della cantina Nino Negri. Le vigne costituite da ripidi terrazzamenti, situate ad un'altitudine variabile tra 350 e 500 metri, sono allevate a Guyot, coltivate orizzontalmente rispetto alla valle, da ovest a est, su un terreno franco sabbioso poco profondo a tessitura sciolta, con esposizione a Sud. Sono stati selezionati particolari cloni e portinnesti, è aumentata la densità per ettaro, circa 4000 ceppi. La resa di uva è limitata a 70 quintali per ettaro, pari a 49 ettolitri di vino.

La vinificazione e l'affinamento: i grappoli selezionati secondo i criteri degli indici di maturazione sono stati raccolti alla fine di ottobre (vendemmia tardiva) per favorire la concentrazione degli zuccheri nell'acino. Le uve sono state vinificate tradizionalmente con vinificatori a temperatura controllata (28° - 24°C) per 6 giorni. Dopo un passaggio in vasca d'acciaio il vino nuovo è stato posto in piccole botti nuove di rovere francese dove è rimasto per 15 mesi, poi si è affinato in bottiglia per altri 6 mesi.

Il vino: colore granato vivido; con sfumature rosso mattone; profumo intenso con sentori di fiori appassiti (viola, rosa di macchia) e di spezie, con ricordi di confettura di more. Sapore asciutto, caldo e sapido, con elegante fondo di prugna matura e di mandorla amara persistente.

Dati analitici: alcol 14,00 %; acidità totale 5,70 g/l; PH 3,65 ; zuccheri 2,20 g/l; estratto 28,6 g/l.

Conservazione ottimale: 7-9 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: cacciagione, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati. **Temperatura di servizio:** 18°C.

Curiosità: Questo vino deve il nome all'omonimo Vigneto Fracia, (sottozona Valgella) che rappresenta un "cru" esclusivo della cantina Nino Negri.



Sfursat Tradizionale Valtellina DOCG

Le uve:

100% chiavennasca, denominazione locale del nebbiolo.

Il vigneto:

le vigne più vocate della Valtellina e della Valtellina Superiore (Inferno, Grumello, Fracia) sulle pendici delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda. Sono vigneti esposti a sud, ad una altitudine variabile dai 350 ai 500 metri; il sistema di allevamento è il Guyot modificato ad archetto. Il terreno è franco-sabbioso a tessitura sciolta, poco profondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco.

La vinificazione:

i grappoli, selezionati tra i più sani e maturi solo nelle annate più favorevoli, vengono raccolti a mano e posti in cassette da sei chili ad appassire naturalmente per tre mesi, in modo che i succhi dell'acino si concentrino per disidratazione. L'uva appassita viene pigiata e vinificata tradizionalmente "in rosso" con prolungata macerazione (12 giorni).

La maturazione:

dopo una sosta in acciaio, il vino è stato in parte posto per 20 mesi in piccoli fusti da 225 litri e in parte in botti di rovere francese da 20 e 50 hl.

Il vino:

colore granato intenso, con tendenza al rosso mattone; profumo etereo, ben pronunciato e complesso, con note speziate dominanti (chiodo di garofano, cannella, pepe) e con sentori di confettura di prugna, uva passa e goudron; sapore secco, caldo, sapido, austero ed armonico, con elegante fondo di nocciola tostata e di liquirizia assai a lungo persistente.

Dati analitici:

alcol 15,00 %; acidità totale 7,00 g/l; pH 3,61; zuccheri 4,00 g/l; estratto 32,00 g/l.

Conservazione ottimale:

6/8 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:

arrosti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18°C.

Curiosità:

Lo Sfursat deriva da una selezione delle migliori uve di Valtellina sottoposte ad appassimento naturale. Il vino che ne deriva è particolarmente robusto e alcolico; viene prodotto soltanto nelle annate più favorevoli in quantità limitata.



Sfursat 5 Stelle Sforzato di Valtellina DOCG

Le uve:

100% nebbiolo - chiavennasca.

Il vigneto:

le vigne più vocate delle sottozone Inferno e Grumello, e della Fracia, cru di esclusiva proprietà di Casa Negri. Le viti allevate a Guyot modificato ad archetto, (3500 ceppi/ettaro) su terrazze bene esposte a sud a 400-450 metri di altitudine, con terreni sabbio-limosi sciolti e poco profondi, hanno dato una resa di 70 quintali/ettaro. Solo il 25% dei grappoli è stato selezionato per lo Sfursat 5 Stelle docg.

La vinificazione e l'affinamento:

la selezione dei grappoli, iniziata il 20 settembre, si è conclusa il 5 ottobre; le uve sono rimaste ad appassire naturalmente in cassette (contenenti ognuna circa 6 kg. d'uva) . Il 12 dicembre abbiamo iniziato a vinificare le uve tradizionalmente "in rosso" con prolungata macerazione (12 giorni). Il vino nuovo ha completato la fermentazione in barriques francesi nuove di Allier e Nervers dove è rimasto per 16 mesi. Dopo l'assemblaggio è seguito un affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Il vino:

lo Sfursat 5 Stelle DOCG ha colore granato intenso, un profumo fresco che ricorda sentori balsamici (menta, eucalipto). Sfuma poi in profumi di crosta di pane, radice di liquirizia, fieno secco, cacao, pepe nero, prugne secche e fichi secchi. Il sapore è concentrato, vigoroso con note vanigliate e tannini evidenti che appagano piacevolmente il gusto.

Dati analitici:

alcol 15,50 %; acidità totale 6,70 g/l; pH 3,60 ; zuccheri 4,00 g/l; estratto 34,34 g/l.

Conservazione ottimale:

15 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:

carni rosse; selvaggina; formaggi forti.
Temperatura di servizio: 18°C.

Curiosità:

la Negri è stata la prima casa vinicola valtellinese, nel 1956, a produrre lo Sfursat con appassimento naturale delle uve. Il 5 Stelle è il suo Sfursat più prestigioso

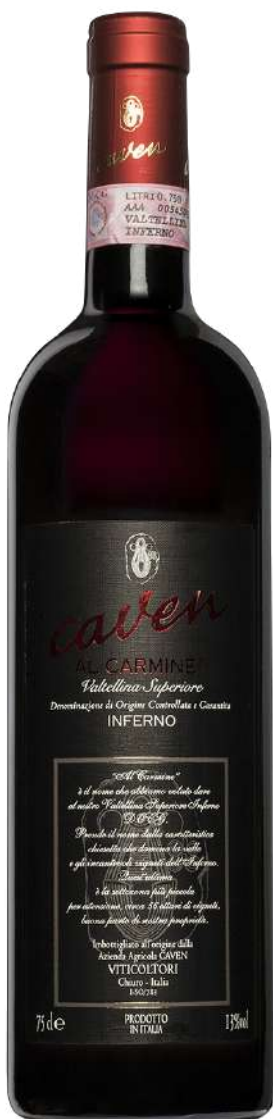
CAVEN—NERA



L'Azienda Agricola CAVEN CAMUNA è stata fondata nel 1982 dai fratelli Stefano e Simone Nera. Il nome deriva dal fatto che in tempi remoti in località Caven, dove si trova la sede dell'azienda, risiedeva la civiltà Camuna, della quale sono venuti alla luce reperti archeologici di un certo valore storico che hanno suscitato e suscitano tutt'ora l'interesse di diversi studiosi ed esperti in materia. Una di queste testimonianze rupestri, senza dubbio quella di maggior interesse, viene custodita nel palazzo Besta di Teglio ed ha il nome di "Dea Madre", simbolo della fecondità e della laboriosità di quelle genti. E' stato realizzato inoltre un sentiero che attraversa i luoghi dei ritrovamenti all'interno dei vigneti dell'azienda, il "Sentiero archeologico di Caven".

Inizialmente proprietaria del vigneto sito in località Caven nel comune di Teglio ad una altitudine di 650 metri s.l.m. ed avente una superficie coltivata a vigneti di 5 ettari tutti riuniti, l'Azienda Agricola Caven Camuna in questi anni ha speso le proprie energie e risorse nell'acquisto di diversi vigneti nelle varie zone del Valtellina Superiore D.O.C.G.: Inferno, Sassella, Grumello e Valgella. Ad oggi l'Azienda Agricola Caven Camuna ha a disposizione, tra proprietà e conduzioni, un totale di circa 30 ettari di vigneti e questo la rende la prima azienda agricola vitivinicola in Valtellina per superficie vitata a disposizione.

Dal 1982, 30 ettari, bottiglie prodotte



Denominazione: Valtellina Superiore D.O.C.G. Inferno Riserva

Nome: **Al Carmine®**

Uva: Ottenuto esclusivamente da uve Nebbiolo, localmente denominate Chiavennasca, scrupolosamente selezionate e proveniente da vigneti storici.

Caratteristiche e curiosità: Al Carmine® prende il nome dalla caratteristica chiesa che domina una delle migliori zone viticole valtellinesi: l'Inferno, la più ristretta delle quattro sottozone del Valtellina Superiore D.O.C.G.. Intenso e generoso, questo classico Inferno nasce da uve Nebbiolo prodotte dalla nostra azienda agricola in vigneti dalla particolare morfologia, situati in una località dove la forte pendenza del terreno e le elevate temperature estive rendono il lavoro una fatica immane. Una "fatica d'inferno", per dirla come i viticoltori. Per disposizione del disciplinare di produzione del Valtellina Superiore D.O.C.G. Riserva deve invecchiare per almeno di 36 mesi di cui almeno 12 in botti di rovere prima di essere messo in commercio.

Produttività: ~ 60 q.li/Ha con uve vendemmiate ben mature verso la fine di ottobre.

Resa in vino: 70%

Vigneti: Di proprietà ricadenti sul versante retico da est a ovest con esposizione a sud siti all'interno della zona di produzione del Valtellina Superiore Inferno ad un'altitudine tra i 300 e i 450 m. s.l.m. nei comuni di Montagna in Valtellina, Poggiridenti e Tresivio. Terreno franco-sabbioso, permeabile all'acqua, moderatamente profondo.

Vinificazione: Fermentazione a cappello sommerso con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: Dopo i primi frequenti e fondamentali travasi, viene posto a maturare in piccole botti di rovere francese per almeno 18 mesi e successivamente in botti grandi di rovere per un periodo ottimale. Prima di essere commercializzato affina in bottiglia per almeno 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino brillante che con l'invecchiamento tende al granata. Profumo fruttato con sentore di lampone con leggere venature di violetta. Sapore morbido, vellutato, sapido, persistente ed elegante.

Invecchiamento: Conservato in ambiente idoneo può invecchiare per più di 10 anni.

Abbinamenti: Carni rosse, arrosti, stracotti, formaggi vecchio e stravecchi.

Contenuto alcolico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 18° C. (mescere in ampi calici)

Formato e annata:	0,750 litri 2010	1,500 litri 2010	3,000 litri 2009
-------------------	---------------------	---------------------	---------------------

Acidità totale: ~ 5,6 g/l

Estratto: ~ 28 g/l

Zuccheri residui: ~ 1 g/l

Riconoscimenti:

PREMIO DOUJA D'OR	2007;2005;2004;2003
MEDAGLIA D'ORO CERVIM	2010;2005
MEDAGLIA D'ARGENTO CERVIM	2008;2006;1991
MENZIONE D'ONORE CERVIM	2001



Denominazione:	Valtellina Superiore D.O.C.G. Riserva														
Nome:	Signorie®														
Uva:	Ottenuto esclusivamente da uve Nebbiolo, localmente denominate Chiavennasca, scrupolosamente scelte all'interno di vigneti storici.														
Caratteristiche e curiosità:	Il Signorie® è un vino di esclusiva produzione della Casa Vinicola Pietro Nera. Nasce da antiche vigne site nell'omonima località nel comune di Chiuro all'interno della zona di produzione del Valtellina Superiore Valgella. Per disposizione del disciplinare di produzione del "Valtellina Superiore" D.O.C.G. la qualifica di "riserva" può essere attribuita ai vini con un minimo di invecchiamento di 36 mesi, dei quali almeno 12 in botti di rovere.														
Produttività:	~ 60 q.li/Ha con uve vendemmiate ben mature verso la fine di ottobre.														
Resa in vino:	70%														
Vigneti:	Ricadenti sul versante retico da est a ovest con esposizione a sud siti all'interno della zona di produzione del Valtellina Superiore Valgella ad un'altitudine tra i 350 e i 450 m. s.l.m. denominati appunto Signorie. Terreno franco-sabbioso, permeabile all'acqua, moderatamente profondo.														
Vinificazione:	Fermentazione a cappello sommerso con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata.														
Affinamento:	18 mesi in botti di rovere da 35 hl, riposa poi in serbatoi di acciaio inox; prima di essere commercializzato affina in bottiglia per almeno 8 mesi.														
Caratteristiche organolettiche:	Colore rosso rubino brillante che con l'invecchiamento tende al granata. Profumo vinoso con sentore di frutti di bosco. Sapore asciutto senza cedimenti, giustamente tannico, sorprendentemente sapido, elegante e persistente.														
Invecchiamento:	Conservato in ambiente idoneo può invecchiare per più di 10 anni.														
Abbinamenti:	Carni rosse, arrostiti, stracotti, formaggi vecchio e stravecchi.														
Contenuto alcolico:	13% vol.														
Temperatura di servizio:	18° C. (mescere in ampi calici)														
Formato e annata:	0,750 litri 2009	1,500 litri 2011	3,000 litri 2009												
Acidità totale:	~ 5,7 g/l														
Estratto:	~ 28 g/l														
Zuccheri residui:	~ 1 g/l														
Riconoscimenti:	<table> <tr> <td>OSCAR DOUJA D'OR</td> <td>2007</td> </tr> <tr> <td>PREMIO DOUJA D'OR</td> <td>2006;2005;2000;1995</td> </tr> <tr> <td>GRAN MEDAGLIA D'ORO CERVIM</td> <td>2000</td> </tr> <tr> <td>MEDAGLIA D'ORO CERVIM</td> <td>2007;1995;1990</td> </tr> <tr> <td>MEDAGLIA D'ARGENTO CERVIM</td> <td>2009;2005;1999</td> </tr> <tr> <td>MENZIONE D'ONORE CERVIM</td> <td>1998</td> </tr> </table>			OSCAR DOUJA D'OR	2007	PREMIO DOUJA D'OR	2006;2005;2000;1995	GRAN MEDAGLIA D'ORO CERVIM	2000	MEDAGLIA D'ORO CERVIM	2007;1995;1990	MEDAGLIA D'ARGENTO CERVIM	2009;2005;1999	MENZIONE D'ONORE CERVIM	1998
OSCAR DOUJA D'OR	2007														
PREMIO DOUJA D'OR	2006;2005;2000;1995														
GRAN MEDAGLIA D'ORO CERVIM	2000														
MEDAGLIA D'ORO CERVIM	2007;1995;1990														
MEDAGLIA D'ARGENTO CERVIM	2009;2005;1999														
MENZIONE D'ONORE CERVIM	1998														

Casa Vinicola Pietro Nera Srl

Sede Commerciale: Via Stelvio, 40/A - Chiuro (SO) Italy

Tel. +39 0342/482.631 - Fax +39 0342/483.796

E-mail: info@neravini.com - www.neravini.com

NOBILI



Seguendo le orme del bisnonno, commerciante di vino nella vicina Svizzera, Silvano Nobili recupera le vecchie tradizioni vignaiole valtelinesi e nel 1988 manda in stampa le prime etichette riportanti lo stemma araldico della famiglia che risale al 1591. Con gli inizi del nuovo Millennio il figlio Nicola, a sua volta ispirato dalla profonda passione ed amore del padre per la viticoltura valtelinese, decise di rilevare l'azienda, ingrandendola. L'azienda Nobili, che oggi conta 5 ettari di proprietà dislocati tra Sondrio e Poggiridenti, grazie al lavoro senza sosta di Nicola si sta facendo conoscere anche al di fuori dei confini nazionali, partecipando a numerose fiere internazionali di settore. La cantina vanta tre tipologie di vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita: Inferno, Sassella e Sforzato della Valtellina "Il Montescale".

Dal 1988, 5 ettari, 20'000 bottiglie prodotte

CANTINE NOBILI



INFERNO NOBILI D.O.C.G.

Zona di produzione:

Vigneti di proprietà siti nel comune di Poggiridenti.

Percentuale Uva:

100% Nebbiolo (Chiavennasca).

Grado alcolico: 13% vol.

Temperatura di degustazione: 18°.

Vendemmia: rigorosamente a mano nella terza settimana di ottobre.

Affinamento: per quattro anni in botti di legno e quattro mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino.

Profumo:

fresco, fruttato con predominanza di frutti di bosco, erbe aromatiche, spezie.

Sapore: asciutto, lievemente tannico.

Produzione annua n. bottiglie: 12.000.

Resa ql/ha: 60.

Anni di conservazione: 6/8.



Azienda Agricola Nobili Nicola

Via Masoni, 20 - Poggiridenti Piano (SO)

Via Ginnasio, 18 - Ponte In Valtellina (SO)

Sede amm.va / Headquarters / Standort:

Via Al Castello, 1 - 23020 Tresivio (SO) (Italy)

Tel. e Fax 0342.430262

info@vininobili.it - www.vininobili.it

Piliego



Federico Piliego e' un giovane vignaiolo intraprendente che ha trovato in zona Inferno il terreno ideale per produrre il suo vino, con poco piu' di un ettaro e un altitudine intermedia tra i 350 e i 450 metri il suo vigneto gode di un esposizione verso sud, ideale per la corretta maturazione delle uve.

Tutte le operazioni in vigna sono eseguite da lui in prima persona, senza l'aiuto di diserbanti e con un ridotto utilizzo di prodotti fitosanitari.

Rese per ettaro limitate, invecchiamento in botti grandi (da 10HL) senza tostatura e un'attenta vinificazione danno origine ad un vino di carattere come solo questa impervia zona sa dare.

Dal 2018 , 1,3 ettari, 7000 bottiglie prodotte



Federico Pilego
Valtellina Nebbiolo



VALTELLINA SUPERIORE DOCG INFERNO

DENOMINAZIONE

Valtellina Superiore Docg Inferno

VITIGNO

100% Nebbiolo

VENDEMMIA

Seconda settimana di ottobre

AFFINAMENTO

12 mesi in legno + 20gg acciaio

**Botti da 10hl in rovere,
15/20 giorni sulle bucce**

Pressatura soffice delle vinacce

PRODUZIONE

6000/6500 bottiglie all'anno

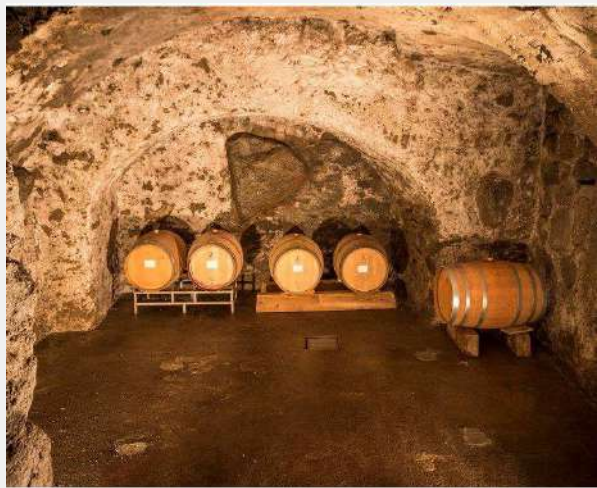
ZONA DI PRODUZIONE

Italia - Valtellina - Poggiridenti (SO)

ALTITUDINE

350-450 msl.

PIZZO
COCA



Azienda giovanissima che punta in alto in termini di qualità e sostenibilità, proprio come la vetta da cui prende il nome.

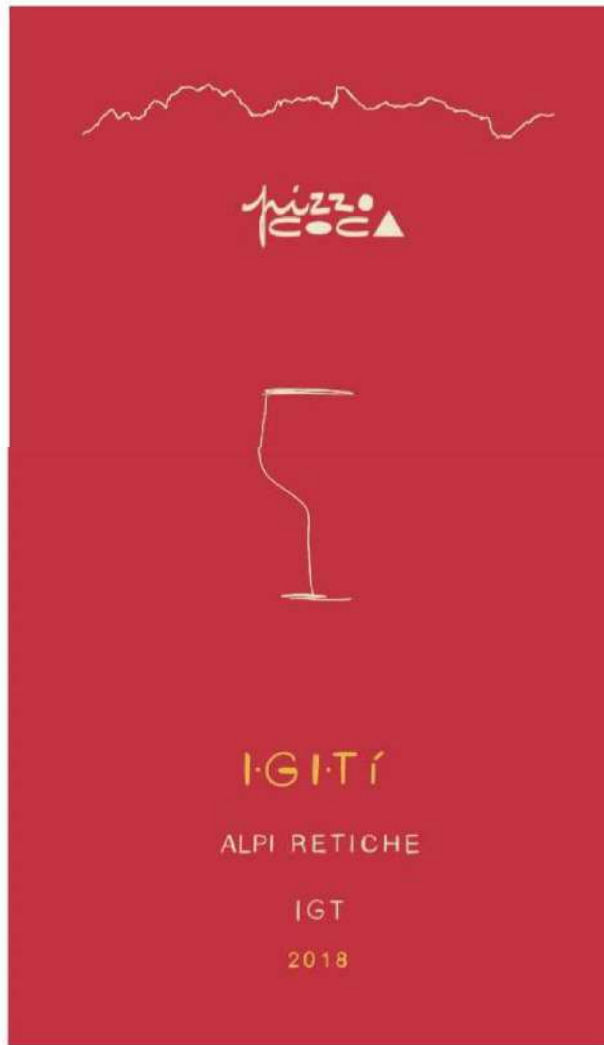
Lorenzo Mazzucconi, dopo aver fatto esperienza in alcune cantine importanti in giro per l'Italia, decide di venire in Valtellina per occuparsi di questa terra in salita ma che da ottimi frutti.

Inizialmente adotta una vigna nella zona dei Dossi Salati, da cui viene prodotta la Riserva Grumello Pizzo Coca. Poi cerca "casa" e nella vecchia latteria del paese inaugura la sua cantina e la conversione a produzione biologica. Ora gestisce quasi due ettari di vigne.

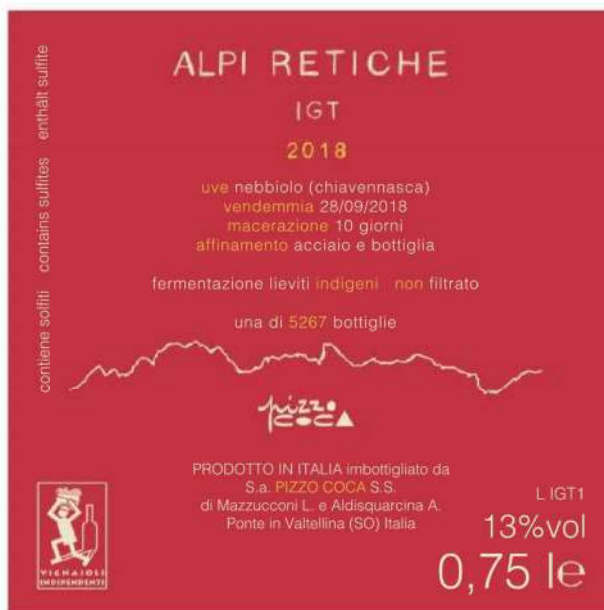
L'altra passione legata al territorio montano è l'apicoltura. Lorenzo infatti produce diversi mieli spostando le sue 90 arnie (dai 550 ai 1300 mt) in cerca di pollini e nettari lontani dall'inquinamento.

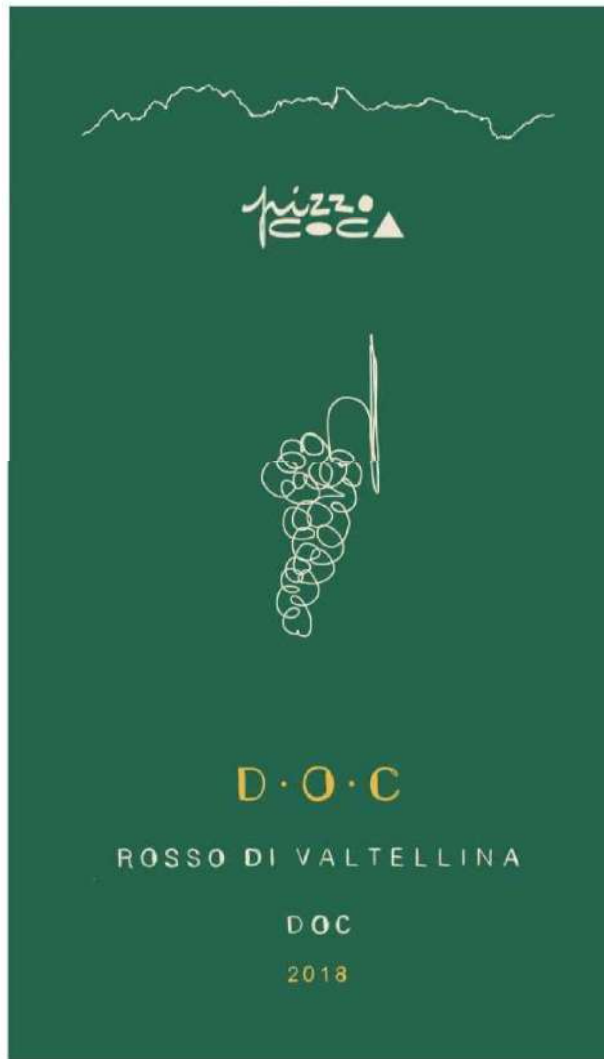
Non manca poi la voglia di sperimentare la coltura di sementi autoctone e l'allevamento di animali.

Dal 2015, 2 ettari, 7.000 bottiglie prodotte



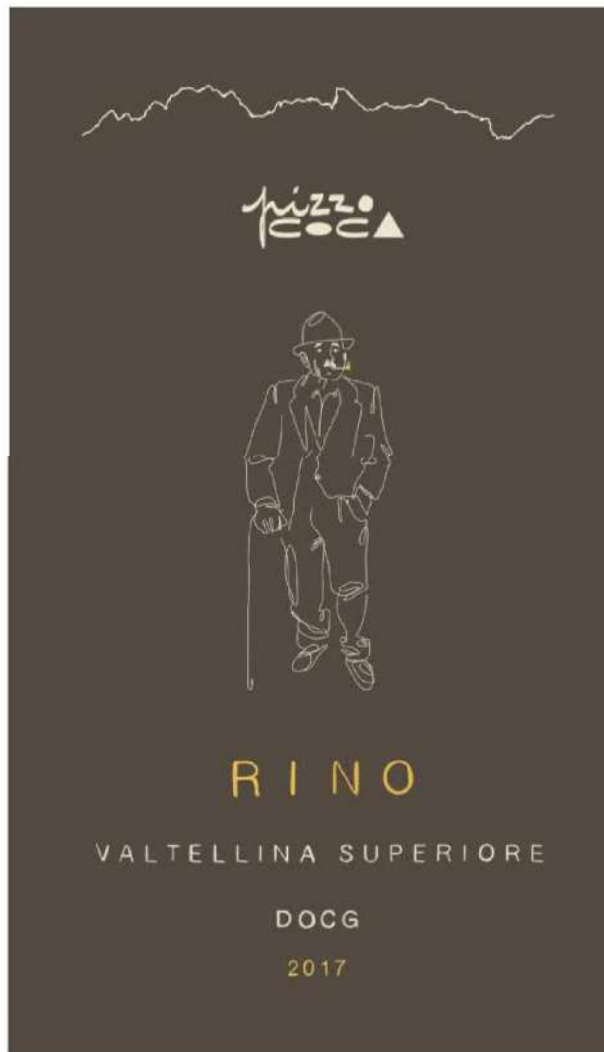
ALPI RETICHE IGT
100 % CHIAVENNASCA
MACERAZIONE 10 GG.
5200 BT. PRODOTTE





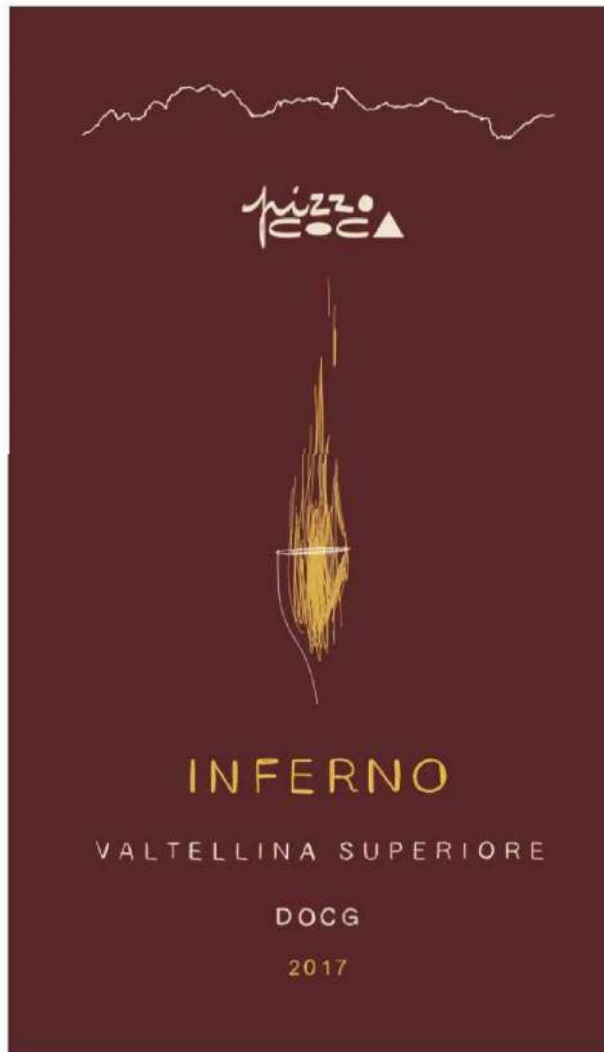
ROSSO DI VALTELLINA DOC
 CHIAVENNASCA 100%
 MACERAZIONE 20 GIORNI
 1800 BT PRODOTTE





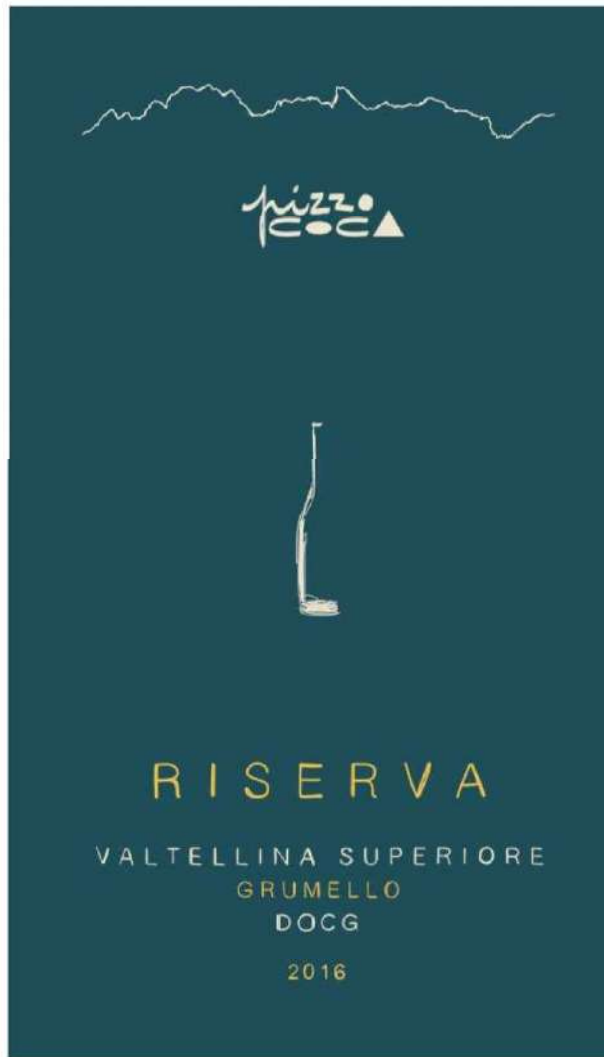
RINO VALTELLINA
 SUPERIORE DOCG
 100 % CHIAVENNASCA
 MACERAZIONE 21 GG
 900 BT. PRODOTTE





**INFERNO VALTELLINA
 SUPERIORE DOCG
 CHIAVENNASCA 100%
 MACERAZIONE 64 GG
 900 BT. PRODOTTE**





GRUMELLO RISERVA
 VALTELLINA SUPERIORE
 DOCG
 100% CHIAVENNASCA
 MACERAZIONE 35 GG
 600 BT. PRODOTTE





Si può quasi definire eroica l'attività che da oltre 2000 anni viene svolta in queste terre, di cui anche l'azienda Plozza fa parte, tra i coltivatori di vite valtellinesi.

Tutto questo è stato favorito dall'immenso ingegno dei coltivatori della valtellina che sicuramente guardando i vasti pendii scoscesi non hanno trovato da principio un territorio favorevole alla coltivazione della vite; ma considerandone i lunghi periodi dell'anno dove queste terre sono baciato frequentemente dal sole hanno pensato che la vite potesse essere l'idea migliore per raccogliere i frutti della loro passione.

E' così che nascono i primi vini valtellinesi che tutt'oggi ricoprono un ampio spazio nel panorama vinicolo nazionale.

Ovviamente per fare ciò hanno dovuto realizzare delle strutture adeguate e la cantina Plozza ne è l'esempio lampante di duro lavoro, fatica, passione e risultati eccezionali.

Dal 1919 , 22 ettari, 380'000 bottiglie prodotte



wine_info	blend	100% Nebbiolo
	grapes drying time	-
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted
		5 days on the skins
	barrel aging	36 months in chestnut casks
	shelf-life	8 years
	bottle size	75 cl
servicing temp.	18° C	

Colore rosso granata. Attacco amabile con delicato sentore di bacche di bosco e ribes nero. Al palato risulta rustico, intenso, autoctono. Richiama immagini di cuoio lavorato, di cuscini rossi di ciniglia e camini accesi. Finale sapido, secco e semplice. Un «vin sauvage» con maturi aromi fruttati e una struttura equilibrata. Non troppo esuberante nonostante la persistenza delle rustiche note aromatiche.

Da uve Nebbiolo in purezza, per la sua freschezza e la pronta beva è un vino versatile che inneggia alla quotidianità.

Placevole e gioioso, si abbina facilmente ad antipasti di salumi, zuppe, sfornati di verdure, carni, creme e formaggi.



wine_info

blend	100% Nebbiolo from the Inferno vineyards
grapes drying time	-
winemaking	grapes hand picked, hand sorted 2 days cold soak, 5 days on the skins
barrel aging	8 months in used french oak barriques 30 months in chestnut casks
shelf-life	10 years
bottle size	75 cl
serving temp.	18-20° C

Le uve Nebbiolo dell'Inferno, piccola sottozona tra le più blasonate ed impervie situata tra i comuni di Poggiridenti e Tresivio, danno un vino di carattere, adatto ad un lungo invecchiamento, che sorprende per pulizia e vivacità.

L'Inferno si presenta con un color granata. Il naso è invitante e preannuncia un vino tradizionale che, accanto alle note di frutti di bosco maturi, ricorda il cioccolato fuso. Il palato è colto di sorpresa dai tannini, numerosi e insolitamente delicati, che si depositano come un sottile strato di cipria sulla dolcezza del fruttato. Affiorano note di erbe alpine, rosmarino, menta e liquirizia.

«Nomen est omen»: specchio del territorio di appartenenza, dischiudendo le sue segrete porte aromatiche l'Inferno pare volerti trascinare negli angoli più reconditi del gusto. Un vino elegante, delicato e distinto, da accompagnare ad arrosti di carne, spezzatini, stracotti, formaggi a pasta dura e stagionati.



wine_info	blend	100% Nebbiolo
	grapes drying time	50% 3 months
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted
		3 days cold soak, 10 days on the skins
	barrel aging	60 months in chestnut casks
	shelf-life	15 years
	bottle size	75 cl
	serving temp.	18° C

Il Cinquanta | 50 nasce dalla vinificazione separata di uve pigiate fresche e di altre messe in appassimento, nel tentativo di esprimere nella maniera più autentica e articolata possibile il Nebbiolo valtellinese. Mai come ora tradizione e modernità si fondono in un binomio imprescindibile, coniugando l'immediatezza e la freschezza delle uve pigiate ad ottobre con la morbidezza di quelle tradizionalmente sottoposte ad appassimento, come già accade per la produzione dello Sforzato.

Il profilo olfattivo, ben articolato e comunicativo fin dal primo momento, elargisce piccoli frutti rossi e ciliegia. Trova conferma al palato, dove il vino si stende bene, setoso e bilanciato fino alla fine, esprimendo grande coesione ed equilibrio fra nota alcolica, freschezza e tannino maturo.

In montagna non è solo l'ossigeno a rarefarsi, ma è lo spazio il bene più raro: i secolari muretti a secco, letteralmente strappati alla roccia, sono un'opera di ingegno che ineggia al lavoro aspro e all'encomiabile impegno dei viticoltori, eroici protagonisti che con passione e perseveranza offrono nel bicchiere un intero territorio, fatto non solo del patrimonio genetico dei suoi vitigni, ma anche di storia, tradizione, cultura. Un vino territoriale, che anche nel packaging - caratterizzato da un'esclusiva etichetta in pietra unica nel suo genere - mira a riproporre la peculiarità del terroir di provenienza. Riconosciamo in questo vino una maturità ben espressa, compiuta, che lo rende il compagno ideale per primi corposi, pietanze di carni rosse, bolliti, brasati, selvaggina e formaggi a pasta dura stagionati.



wine_info

blend	100% Nebbiolo
grapes drying time	3 months
winemaking	grapes hand picked, hand sorted 3 days cold soak, 12 days on the skins
barrel ageing	24 months in new french oak barriques
shelf-life	25 years
bottle size	75, 150 and 300 cl
serving temp.	20-22° C

Il N°1 - Numero Uno, magnifica declinazione di uve Nebbiolo lasciate in appassimento, nasce dal desiderio di interpretare in chiave moderna lo Sforzato di Valtellina, custodendolo amorevolmente per anni in barrique di rovere francese di consolidata rinomanza. Ambasciatore del proprio territorio in grado di riprodurre tanto l'eleganza quanto il valore, questo fine nettare dal nome eloquente, ottenuto da vigne di minimo settant'anni, ammalia con i suoi profumi e la sua suadenza.

Fine e complesso al naso, su note di spezie, pepe, frutto nero in confettura e spunti vegetali, presenta delle nuance eteree e balsamiche che si fanno strada tra note floreali di viola e composta di prugne; seguono efflivi terziari di liquirizia, chiodi di garofano, cannella e scie boisé. Al palato presenta un complesso spettro aromatico, intrigante e seducente sin dal primo sorso, in cui spiccano toni cioccolatosi, note di vaniglia, torrefazione e frutto stramaturato.

Incominciato da un elegante tannino, è caratterizzato da un peso estrattivo ben trasceso dal perfetto bilanciamento dell'insieme. Ne risulta un quadro succoso e profondo, ideale per l'accompagnamento di grandi carni rosse quali la sella di capriolo.

Mamete Prevostini



Da sempre grande snodo commerciale, la valtellina ha storicamente unito l'Italia alla Svizzera e in generale a tutto il nord Europa. Si tratta di un territorio le cui strade nel corso dei secoli sono state percorse da popoli e da civiltà che con il passare dei decenni hanno lasciato un contributo oggi ben riconoscibile attraverso le tradizioni, la cultura e i prodotti tipici. Intorno al più importante di questi, il vino, si è creata una grande comunità che ancora adesso porta avanti gli stessi procedimenti produttivi di un tempo, utilizzando quello che è universalmente riconosciuto come uno dei più grandi vitigni del mondo, il nebbiolo, qui chiamato chiavennasca.

La storia della cantina Mamete Prevosti inizia oltre settant'anni fa, quando lo stesso Mamete Prevostini comincia, subito dopo il primo dopoguerra, a produrre vino con uve locali all'interno del Crotto di famiglia, tipica cavità naturale della valchiavenna formatasi in epoca preistorica. È nel 1988 che però Mamete nipote, attuale titolare, prende in mano le redini aziendali e dopo una serie di prove durate circa otto anni firma la sua prima, vera produzione nel 1995, trasformando l'azienda, nel giro di una decina d'anni, in un progetto enologico di eccezionale valore.

Oggi tutti i vini sono affinati in modo differenziato, secondo regole non scritte ma che si rinnovano anno dopo anno. Eleganza, finezza, potenza per una grande interpretazione del nebbiolo in valtellina. I vigneti di proprietà, attualmente, coprono una superficie di otto ettari, ai quali se ne aggiungono altri dodici in affitto. Tra i filari, nel massimo rispetto di quello che è l'equilibrio di ambiente, natura ed ecosistema, le piante sono allevate con cura e attenzione, cosicché arrivano a produrre grappoli ricchi, schietti e concentrati in ogni più piccola sfumatura organolettica. In cantina, le uve sono lavorate e interpretate cercando sempre di valorizzare ciò che stagione e territorio sono stati in grado di esprimere

Dal 1988, 20 ettari, 160.000 bottiglie prodotte

Opera

Alpi Retiche I.G.T. Bianco



UVE: Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco, Incrocio Manzoni

ZONA DI PRODUZIONE: nell'area della denominazione I.G.T. Alpi Retiche della provincia di Sondrio nel comune di Postalesio

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: con esposizione sud, 400 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (70%), limoso (30%), assenzati calcareo trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.800 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: raccolta delle uve in cassetta il 18-19 Settembre

GRADO ALCOLICO: 13%

ACIDITÀ TOTALE: 6,1 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

RESA HL/HA: 44 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.500

FORMATI DISPONIBILI: 0,375 - 0,75 - 1,5 lt

SCHEDA TECNICA

Vendemmia: le uve, perfettamente sane, vengono raccolte in cassette da 4-5 kg.

Vinificazione: pressatura delle uve intere, fermentazione in acciaio inox e affinamento di 5 mesi in parte in fusti di rovere.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino brillante con una punta minerale. In bocca il sapore è ben equilibrato, fresco e sapido. Piacevoli sentori di frutta matura che spaziano dalla mela all' albicocca con una punta minerale.

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo o con piatti a base di carne, pesce e con formaggi freschi o poco stagionati.



Monrose

Alpi Retiche I.G.T. Rosato

UVE: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: nell'area della denominazione I.G.T. Alpi Retiche della provincia di Sondrio

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: con esposizione sud, tra i 350-650 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (70%), limoso (30%), assenzadi calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ IMPIANTI: 3.300 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio raccolta dal 1 Ottobre

GRADO ALCOLICO: 13,5%

ACIDITÀ TOTALE: 6.40 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C

RESA HL/HA: 59 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 12.500

FORMATI DISPONIBILI: 0,5 - 0,75 - 1,5 lt

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene una macerazione a freddo di 12 ore. Successivamente una parte del mosto che sarà destinata alla produzione di rosato viene fatta fermentare in bianco (metodo del salasso) alla temperatura di 18°C. Seguono poi l'affinamento in inox per 6 mesi e l'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosato brillante. Al naso si esprime con note di frutti rossi freschissimi con intense sfumature minerali. In bocca è equilibrato, sapido con un retrogusto gradevolmente dissetante in cui si trovano il lampone e la rosa.

ABBINAMENTI

Piatti a base di carne e di pesce crudi o cotti, aperitivi.

Sommarovina

Valtellina Superiore Sassella D.O.C.G.

UVE: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: area del Valtellina Superiore Sassella in località Triasso nel comune di Sondrio

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: con esposizione sud, Cru posto a 400 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 4.200 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio raccolta 16 ottobre

GRADO ALCOLICO: 14%

ACIDITÀ TOTALE: 5,30 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C

RESA HL/HA: 43 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.500

FORMATI DISPONIBILI: 0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 - 5 lt



IL VIGNETO SOMMAROVINA - Cru | Sondrio, in Valtellina.

La prima vigna di Mamete, acquistata nel 1996. La sua particolarità è che si trova su un dosso, nell'area del Valtellina Superiore Sassella, viti di Nebbiolo.



SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 15 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 10 mesi. Il vino infine viene affinato in bottiglia per altri 10 mesi prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Profumo fresco con sentori di frutti rossi, ibisco e rosa supportate da un'intensa sensazione balsamica e speziata. In bocca è caldo, persistente ed elegante cofinale piacevole di liquirizia e mandorla, confermandolo come un vino di carattere, austero, compatto.

ABBINAMENTI

Piatti robusti a base di carne, formaggi di media stagionatura.

San Lorenzo

Valtellina Superiore Sassella D.O.C.G.

UVE: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: selezione dei grappoli nel vigneto circondato dalle mura del convento di San Lorenzo, nel comune di Sondrio, nella zona di produzione del Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: con esposizione sud, 450 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 4.000 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio raccolta 26 ottobre

GRADO ALCOLICO: 13,5%

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C

RESA HL/HA: 38 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.200

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 - 1,5 - 3 - 5 lt



IL VIGNETO SAN LORENZO - Clos | Sondrio, in Valtellina.

Vigna racchiusa dalle antiche mura del Convento di San Lorenzo, si affaccia sulla città di Sondrio. Nella zona del Sassella, coltivata con viti di Nebbiolo dal 2005.



SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 15 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 16 mesi. Il vino infine viene affinato in bottiglia per altri 10 mesi prima della commercializzazione

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Profumo formato da piccoli frutti rossi ben bilanciati dalle note speziate e balsamiche. Sapore asciutto e caldo, persistente ed elegante con finale di frutta secca, persistente, rotondo e molto piacevole.

ABBINAMENTI

Piatti robusti a base di carne, formaggi di media stagionatura.



La cruus

Valtellina Superiore Inferno D.O.C.G.

UVE: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: selezione di grappoli provenienti da vigneto di proprietà di 1,8 ha situato nel comune di Montagna in Valtellina

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: con esposizione sud, Cru posto a 570 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 4.000 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: a partire dal 10 ottobre

GRADO ALCOLICO: 14%

ACIDITÀ TOTALE: 5,45 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C

RESA HL/HA: 48 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 8.800

IL VIGNETO LA CRUUS - Cru | Montagna in Valtellina.

Unico vigneto nell'area del Valtellina Superiore Inferno. Un progetto iniziato nel 2010 con lavori di accorpamento e reimpianto di nuove viti di Nebbiolo in senso longitudinale, a giropoggio.



SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 15 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Successivamente, dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 12 mesi. Il vino viene infine affinato in bottiglia per altri 10 mesi prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino. Profumo intenso e fine con sentori di marasca e piccoli frutti rossi ben sostenuti da parti più minerali e speziate. Sapore armonico, fresco e di gran carattere.

ABBINAMENTI

Piatti strutturati a base di carne, formaggi di media stagionatura.

Riserva

Valtellina Superiore D.O.C.G.

UVE: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:selezione dei grappoli lasciati per la vendemmia tardiva nelle migliori vigne della Valtellina Superiore D.O.C.G. nei comuni di Sondrio, Montagna e Teglio

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:con esposizione sud, sopra i 500 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:guyot

DENSITÀ IMPIANTI:3.500 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA:primi di novembre

GRADO ALCOLICO: 14%

ACIDITÀ TOTALE: 5,20 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:17 °C

RESA HL/HA:26 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 7000



SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Uve di vendemmia tardiva e provenienti esclusivamente dai vigneti più alti, sopra i 500 mtGli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 21 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Successivamente, dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 30 mesi. Il vino infine si affina in bottiglia per altri 12 mesi prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo speziato con sentori di confettura di frutti rossi e rosa appassita, sapore asciutto, rotondo e caldo con una lunga persistenza. Aroma fine, intenso e deciso.

ABBINAMENTI

Piatti strutturati a base di carne, formaggi di lunga stagionatura come il Bitto.

Corte di Cama

Sforzato di Valtellina D.O.C.G.

UVE: nebbiolo 100%, appassito

ZONA DI PRODUZIONE: selezione dei grappoli più spargoli nelle migliori vigne della zona del Valtellina Superiore D.O.C.G. nei comuni di Berbenno, Sondrio e Montagna in Valtellina

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: sud, tra i 350-500 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ IMPIANTI: 4.000 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 15 ottobre in cassette da 4/5 Kg e poste ad appassire naturalmente nel fruttai ai primi di dicembre

GRADO ALCOLICO: 16%

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C

RESA HL/HA: 17 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.000



SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Le uve, fatte appassire fino ai primi di dicembre, vengono accuratamente selezionate al tavolo di cernita dove la cura del dettaglio è ai massimi livelli e gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa vengono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 18 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di legno di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 18 mesi. Successivamente il vino viene affinato in bottiglia per altri 10 mesi prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso granato con riflessi aranciati. Spiccato aroma varietale, con eleganti note speziate di vaniglia e sentori di frutta sotto spirito e fiori essiccati. Sapore caldo asciutto e persistente con una bellissima freschezza.

ABBINAMENTI

Selvaggina, arrostiti, cacciagione, spezzatini, salumi come la Brisaola affumicata, brasati, stracotti, formaggi a pasta dura e stagionati come il Bitto. Ideale come vino da meditazione.

Albareda

Sforzato di Valtellina D.O.C.G.

UVE: Nebbiolo 100%, appassito

ZONA DI PRODUZIONE: selezione dei grappoli più spargoli nelle migliori vigne della zona del Valtellina Superiore DOCG Sassella e Grumello

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: con esposizione sud, tra i 350-550 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 4.000 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio raccolta 10 ottobre in cassette da 4/5 Kg, poste ad appassire naturalmente nel fruttajo fino al 20 gennaio

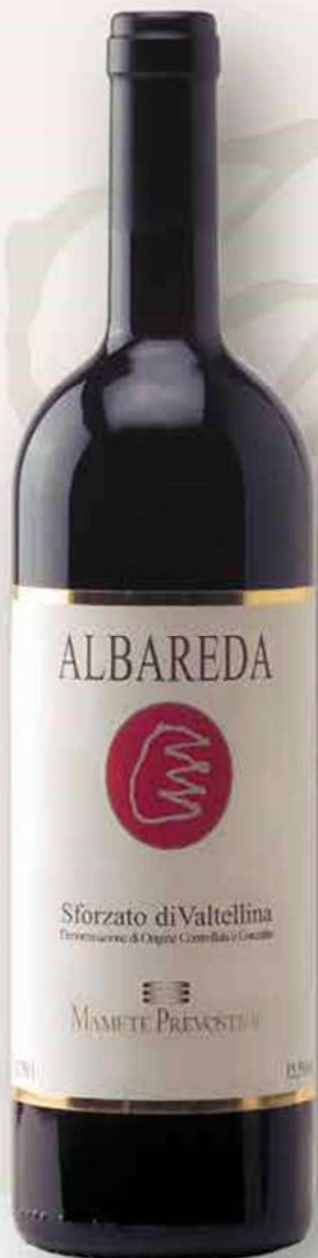
GRADO ALCOLICO: 16%

ACIDITÀ TOTALE: 5,40 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C

RESA HL/HA: 18 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000



SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Le uve provenienti esclusivamente dalle sottozone Grumello e Sassella sono fatte appassire fino a metà gennaio per poi venire accuratamente selezionate al tavolo di cernita; qui la cura del dettaglio è ai massimi livelli e gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve, leggermente pigiate, sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 21 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 20 mesi. Prima della messa in commercio il vino viene affinato in bottiglia per 10 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso granato scuro con riflessi aranciati. Profumo speziato con sentori di frutti rossi sotto spirito, uva passa e rose appassite. Sapore caldo, pieno e vigoroso, morbido e rotondo con pronunciate sensazioni di confettura di uva e gran corpo ma anche di grande finezza.

ABBINAMENTI

Selvaggina, arrostiti, cacciagione, salumi, brasati, stracotti, formaggi a pasta dura e stagionati come il Bittò perfetto come vino da meditazione.

Vertemate

Passito Alpi Retiche I.G.T.

UVE: Traminer aromatico 60%, Riesling 40%

ZONA DI PRODUZIONE: nell'area della denominazione I.G.T. Alpi Retiche, nel clos di Palazzo Vertemate Franchi nel comune di Piuro

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: con esposizione sud, 40 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (70%), limoso (30%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.600 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: raccolta delle uve in cassetta il 28-29-30 settembre

GRADO ALCOLICO: 12,5%

ACIDITÀ TOTALE: 6.30 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

RESA HL/HA: 10 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1900 (da 0,500cl)



IL VIGNETO VERTEMATE Clos | Piuro, in Valchiavenna.

Vigna cinta dalle mura del Palazzo Vertemate Franchi. Una delle dimore cinquecentesche più affascinanti della Lombardia, nel cuore delle Alpi, rimasta intatta dalla frana del 1618 che sommerse il paese di Piuro. Il Palazzo è visitabile nei mesi estivi. Nel vigneto coltiviamo le uve di Gewürztraminer e Riesling per il nostro Passito Vertemate.



SCHEDA TECNICA

Vinificazione: I grappoli perfettamente integri sono messi in appassimento per 4 mesi. Le uve vengono pressate intere per poi procedere con la fermentazione e l'affinamento in fusti di rovere per 12 mesi. E' successivamente affinato in bottiglia per altri 6 mesi prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo dorato/ambrato intenso, aroma elegante di confettura di albicocca, frutta candita e speziata, miele e fiori gialli secchi con una piacevole nota minerale. Sapore equilibrato, morbido e piacevolmente fresco.

ABBINAMENTI

Meraviglioso con il fois gris, si accompagna benissimo a dessert, pasticceria, frutta secca e canditi, torte e biscotti.

ANFORA

Bianco Terrazze Retiche di Sondrio I.G.T. 2016

UVE: chardonnay 80%, traminer aromatico 20%

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Postalesio (SO)

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: 600 s.l.m. con esposizione sud

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sciolto, assenza di calcare.
Trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.600 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: raccolta delle uve in cassetta verso la metà di settembre

GRADO ALCOLICO: 12,5%

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 g/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

RESA HL/HA: 31 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 850



SCHEDA TECNICA

Vinificazione: I grappoli scelti perfettamente integri, sono raccolti in cassetta per subire un leggero appassimento di 10 giorni. A seguito della pigiatura delle uve intere avviene la fermentazione e l'affinamento con macerazione delle bucce in anfora di terracotta di 4 mesi. Successivamente il vino si affina in bottiglia per altri 4 mesi prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETICA

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo evoca sentori agrumati, di frutta candita e note di pasticceria. Al palato è vellutato, fresco grazie all'equilibrio di mineralità e sapidità. Si sposa perfettamente con piatti saporiti a base di pescato, risotti mantecati e crudité di pesce.

ANFORE UTILIZZATE

Il materiale impiegato nella produzione delle anfore è una formula appositamente studiata di argille provenienti da cave italiane, tale impasto permette, attraverso la cottura, di ottenere una micro - ossigenazione ottimale del contenuto. Attraverso una cottura molto prolungata (circa 80 ore) vengono conferite all'anfora caratteristiche ottimali per la fermentazione e l'affinamento.

Radís



Tra i più alti e impervi terrazzamenti vitati di Baruffini, nel Comune di Tirano, i vigneti di Alessandro e Stefano affondano le radici nella storia della valtellina. Questi ragazzi si dedicano all'agricoltura e alla viticoltura eroica e in chiave sostenibile per perpetuare le antiche tradizioni, favorire l'agrobiodiversità e tutelare il patrimonio territoriale. Le alte vigne e i campi coltivati con rare sementi di grano saraceno autoctono Curunin permettono ai due giovani di vivere il mestiere di un tempo, con la soddisfazione di valorizzare le radici (Radís) del loro lavoro.

Radís è un'azienda giovane, nata nel 2020 che vede la collaborazione di Alessandro e Stefano: due amici, padri di famiglia e anche cognati, cresciuti entrambi in famiglie di contadini e coltivatori da generazioni.

Il vino rosso di valtellina DOC di Radís deriva da una viticoltura eroica e sostenibile, senza l'uso di diserbanti, che raggiunge i 700 metri di quota su terreni impervi che non consentono l'utilizzo di macchinari. Perciò ogni singola bottiglia è il risultato di lavorazioni manuali e artigianali di uve selezionate per produrre un vino autentico e di ottima qualità.

Dal 2020, 2 ettari, 7000 bottiglie prodotte



Rosso di Valtellina DOC 2020 – Li Muràchi

Uve: Nebbiolo (Chiavennasca) e piccole quantità di altre varietà autoctone (Pignola, Rossola)

Allevamento: Guyot a Ritocchino

Vendemmia: metà-fine ottobre

Resa: 50 q.li/ha

Vinificazione: Fermentazione e breve macerazione (10gg) in acciaio inox

Affinamento: 10 mesi in acciaio inox

Acidità totale: 5.27 g/l

Solfiti: 40 mg/l

Gradazione alcolica: 13,0 % vol.

RAINOLDI



La cantina Rainoldi è stata fondata nel 1925 da Aldo Rainoldi, figlio di Giuseppe, già conosciuto a quell'epoca per il suo lavoro di commerciante ed esportatore di vini e prodotti agricoli verso la vicina Svizzera. Nei primi anni Settanta la casa vinicola ha conosciuto un florido momento di crescita, caratterizzato dallo sviluppo dei mercati esteri con vini che erano il risultato sia di un'attenta selezione in vigna, sia di una raffinata conoscenza della tecnica enologica. Oggi l'azienda ha sede a Chiuro, vero cuore enologico della valle, e continua ad essere sostenuta dal costante impegno della famiglia Rainoldi. L'attenzione maggiore è principalmente rivolta verso la produzione di vini rossi, ottenuti da quello che può essere considerato il più nobile dei vitigni: il Nebbiolo.

La gamma di vini prodotti spazia dai classici Inferno, Sassella e Grumello, lasciati riposare per due anni in botti di rovere di Slavonia, sino alle riserve di Sassella e Inferno, prodotte solamente nelle annate migliori e tenute in cantina per ben tre anni prima della commercializzazione.

I vini della Casa vinicola Rainoldi e, in generale, i vini valtellinesi, rappresentano una sorta di viticoltura eroica, poiché i vigneti di Nebbiolo sono letteralmente abbarbicati sulle impervie, ma ottimamente esposte, pendici del versante retico. La coltivazione della vite è realizzata unicamente a mano, poiché, fatto salvo qualche appezzamento con pendici più dolci, è pressoché impossibile introdurre qualsiasi tipo di macchina o forma di meccanizzazione. Tutto questo rende i prodotti di Rainoldi una garanzia di grande carattere e personalità.

Dal 1925, 10 ettari, 185'000 bottiglie prodotte



Caratteristiche del vino

Cantina

Aldo Rainoldi

Regione

Lombardia

Carta dei vini:

Valtellina

Denominazione:

Alpi Retiche IGT

Uvaggio:

100% Sauvignon blanc

Gradazione:

12,00%

Formato:

Bottiglia standard

Cl:

75cl

Stile:

Di medio corpo e profumato

Abbinamenti cibo-vino:

Antipasti misti, carne bianca, pesce e crostacei



Caratteristiche del vino

Cantina

Aldo Rainoldi

Regione

Lombardia

Carta dei vini:

Spumante

Denominazione:

Spumante Millesimato

Uvaggio:

92% Chiavennasca, 4% Pignola, 4% Rossola.

Gradazione:

12,50%

Formato:

Bottiglia standard

Cl:

75cl

Stile:

Leggero e fresco

Abbinamenti cibo-vino:

Antipasti di pesce al vapore, Antipasti caldi di pesce, Affettati e salumi, Carni Bianche, Spaghetti alle vongole, Crostacei, Pesce alla griglia



Caratteristiche del vino

Cantina

Aldo Rainoldi

Regione

Lombardia

Carta dei vini:

Valtellina Superiore

Denominazione:

Valtellina Superiore Prugnolo Docg

Uvaggio:

100% Nebbiolo (Chiavennasca)

Gradazione:

13,00%

Formato:

Bottiglia standard

Cl:

75cl

Stile:

Di medio corpo e profumato

Abbinamenti cibo-vino:

Affettati e salumi, Ravioli di zucca, Risotti, Grigliata di Carne, Cassoeula, Formaggi di media stagionatura, Cotoletta alla milanese



Caratteristiche del vino

Cantina

Aldo Rainoldi

Regione

Lombardia

Carta dei vini:

Valtellina Superiore

Denominazione:

Valtellina Superiore Riserva Sassella Docg

Uvaggio:

100% Nebbiolo (Chiavennasca)

Gradazione:

13,00%

Formato:

Bottiglia standard

Cl:

75cl

Stile:

Corposo e intenso

Abbinamenti cibo-vino:

Tagliata di Manzo, Filetto al pepe verde, Formaggi di media stagionatura, Cotechino, Cotoletta alla milanese, Formaggi stagionati, Affettati e salumi



Caratteristiche del vino

Cantina

Aldo Rainoldi

Regione

Lombardia

Carta dei vini:

Valtellina Superiore

Denominazione:

Valtellina Superiore Riserva Inferno Docg

Uvaggio:

100% Nebbiolo (Chiavennasca)

Gradazione:

13.50%

Formato:

Bottiglia standard

Cl:

75cl

Stile:

Corposo e intenso

Abbinamenti cibo-vino: Brasato, Filetto al pepe verde, Risotto ai Funghi, Formaggi stagionati, Carne Rossa in umido, Arrosto di carne, Cotoletta alla milanese



Caratteristiche del vino

Cantina

Aldo Rainoldi

Regione

Lombardia

Carta dei vini:

Sforzato di Valtellina

Denominazione:

Sfursat di Valtellina "Fruttaio Ca' Rizzieri" Docg

Uvaggio:

100% Nebbiolo (Chiavennasca)

Gradazione:

15.50%

Formato:

Bottiglia standard

Cl:

75cl

Stile:

Corposo e intenso

Abbinamenti cibo-vino:

Carne Rossa in umido, Selvaggina, Polenta taragna, Tagliata di Manzo, Risotto ai Funghi, Risotto allo zafferano, Arrosto di carne, Pizzoccheri

Riter



Emilio Mottolini e' un amante viscerale del mondo del vino ,imprenditore e appassionato ha dedicato una vita alla ricerca di bottiglie importanti. Divulgatore della cultura valtellinese e anche autore di libri sulla Valtellina ha deciso di fare anche lui il passo che dalla teoria porta alla pratica. Così nel 2017 esce il suo primo vino che porta il soprannome storico della sua famiglia "Riter" per l'appunto. Solo mezzo ettaro di proprietà in zona Inferno (Arbule' e Rosc) per creare un Valtellina Superiore che sia ottenuto da rese per ettaro basse e frutto di alta qualità ,testimone ne e' la risicata quantità prodotta (circa 1900 bt.) e la cantina appena ristrutturata nel cuore dell'Inferno a Poggiridenti.

Dal 2017 , 0,5 ettari, 1900 bottiglie prodotte



Cantina: Riter

Denominazione: Rosso di Valtellina DOC

Tipologia: Rosso

Uvaggio: Chiavennasca (Nebbiolo) e piccola percentuale di vitigni autoctoni

Nazione: Italia

Regione: Lombardia, Valtellina



Cantina: Riter

Denominazione: Valtellina Superiore DOCG

Tipologia: Rosso

Uvaggio: 100% Chiavennasca (Nebbiolo)

Nazione: Italia

Regione: Lombardia, Valtellina

IL SARACENO

L'Enoteca

Cooperativa
Triasso e Sassella



Nascosto a vista, fra le rocce antiche e i vigneti della sassella, nel cuore della valtellina Superiore DOCG a ovest di Sondrio, il minuscolo borgo di Triasso conserva ancora l'antica tradizione viticola valtellinese.

Sui terrazzamenti faticosamente realizzati dagli antenati, per strappare spazio utile alle assolate pendici rocciose, gli appassionati soci della Cooperativa Triasso e Sassella lottano con tenacia per salvaguardare questo patrimonio di cultura contadina.

Aggrappati alla loro terra come le radici del prezioso vitigno Nebbiolo, vogliono tenere viva la tradizione del buon vino di qualità.

Dal 2004 , 2 ettari, 12'000 bottiglie prodotte

www.salacereali.it - info@salacereali.it



COOPERATIVA AGRICOLA TRIASSO E SASSELLA

Produzione e vendita vino Sassella D.o.c.g.

L'Azienda

Nascosto alla vista, fra le rocce antiche e i vigneti della Sassella, nel cuore del Valtellina Superiore D.O.C.G. a Ovest di Sondrio, il minuscolo borgo di Triasso conserva ancora la vera tradizione viticola valtellinese. Sui terrazzamenti faticosamente realizzati dagli antenati, per strappare spazio utile alle assolate pendici rocciose, gli appassionati soci della cooperativa Agricola Triasso e Sassella, lottano con tenacia per salvaguardare questo patrimonio di cultura contadina. Aggrappati alla loro terra come le radici del prezioso vitigno Nebbiolo, vogliono tenere viva la tradizione del buon VINO di qualità.

Sassi Solivi

La pazienza e la cura del "vigneron" Porta il frutto alla giusta maturazione a fine ottobre, i grappoli pingui lasciano il vigneto ed entrano nelle cantine, li si pigia, si toglie il verde raspo e, assieme alle bucce inizia la fermentazione che durerà 15 giorni. Capienti contenitori d'acciaio ospitano il prodotto della vendemmia che vi resta a decantare, per perdere le impurità che saranno tolte con travasi e successivamente filtrate.

Poi il freddo acciaio è sostituito da botti di "caldo" rovere che terranno il vino nelle loro accoglienti pance per almeno diciotto mesi.

Solo dopo, il nostro sassi solivi è pronto al passaggio in bottiglia per l'ultimo "affinamento".

Indicazioni di servizio:

Stappare almeno un'ora prima di portare in tavola, servire in capienti calici trasparenti; è un vino da accompagnare prevalentemente a carni, sia bianche che rosse. Indicato anche su primi piatti succulenti e formaggi di media stagionatura, temperatura di servizio 15-18°

Contatti

cel: +39 345 5274823
cel: +39 331 5232533
cel: +39 335 8486734
Fax. : +39 0342 212905

coop.triasso@gmail.com
www.cooptriasso.it

Frazione Triasso 25
23100 Sondrio
Italia

SCHEDA TECNICA

Tipologia:	Rosso Secco
Donominazione completa:	Valtellina Superiore "Sassella" Docg
Uvaggio:	100% Nebbiolo
Ettari di vigna gestiti direttamente:	3
Resa per ettaro:	65 q
Altezza media dei vigneti:	450m
Tipo di terreno:	Sassoso e ghiaioso
Vendemmia:	Completamente manuale
Vinificazione:	Macerazione a temperatura controllata per 10-15 giorni con frequenti rimontaggi
Affinamento in legno:	18 mesi in grandi botti di rovere di slavonia
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Colore:	Rosso rubino
Profumo:	Intenso, frutta rossa
Gusto:	Pieno, persistente, giustamente tannico
Alcool:	13°
Solforosa totale	78 mg/l
Imbottigliamento:	in ambiente controllato con aggiunta di azoto





COOPERATIVA AGRICOLA TRIASSO E SASSELLA

Produzione e vendita vino Sassella D.o.c.g.

L'Azienda

Nascosto alla vista, fra le rocce antiche e i vigneti della Sassella, nel cuore del Valtellina Superiore D.O.C.G. a Ovest di Sondrio, il minuscolo borgo di Triasso conserva ancora la vera tradizione viticola valtellinese. Sui terrazzamenti faticosamente realizzati dagli antenati, per strappare spazio utile alle assolate pendici rocciose, gli appassionati soci della cooperativa Agricola Triasso e Sassella, lottano con tenacia per salvaguardare questo patrimonio di cultura contadina. Aggrappati alla loro terra come le radici del prezioso vitigno Nebbiolo, vogliono tenere viva la tradizione del buon VINO di qualità.

Sassi Solivi Riserva

Vino ottenuto solo nelle annate favorevoli. il SASSI SOLIVI RISERVA nasce da uve 100% nebbiolo vinificato dopo un leggero appassimento.

Matura per 24 mesi in piccoli botti di rovere da 10 ettolitri. L'affinamento in bottiglia per non meno di 6 mesi, conferisce questo vino un rotondità e una eleganza straordinaria.

Indicazioni di servizio:

Stappare almeno un'ora prima di portare in tavola, servire in capienti calici trasparenti; è un vino da accompagnare prevalentemente a carni, sia bianche che rosse. Indicato anche su primi piatti succulenti e formaggi di media stagionatura, temperatura di servizio 15-18°

Contatti

cel: +39 345 5274823
cel: +39 331 5232533
cel: +39 335 8486734
Fax: +39 0342 212905

coop.triasso@gmail.com
www.cooptriasso.it

Frazione Triasso 25
23100 Sondrio
Italia

SCHEDA TECNICA

Tipologia:	Rosso Secco
Denominazione completa:	Valtellina Superiore "Sassella" Docg
Uvaggio:	100% Nebbiolo
Ettari di vigna gestiti direttamente:	3
Resa per ettaro:	55 q
Altezza media dei vigneti:	450m
Tipo di terreno:	Sassoso e ghiaioso
Vendemmia:	Tardiva, completamente manuale, con leggero appassimento in vigna.
Vinificazione:	Macerazione a temperatura controllata per 15 giorni con frequenti rimontaggi
Affinamento in legno:	24 mesi in botti di rovere di slavonia da 10 ettolitri
Affinamento in bottiglia:	Minimo 6 mesi
Colore:	Rosso rubino
Profumo:	Intenso, frutta rossa
Gusto:	Pieno, persistente, giustamente tannico
Alcool:	13,5
Solforosa totale	88 mg/l
Imbottigliamento:	in ambiente controllato con aggiunta di azoto





COOPERATIVA AGRICOLA TRIASSO E SASSELLA

Produzione e vendita vino Sassella D.o.c.g.

L'Azienda

Nascosto alla vista, fra le rocce antiche e i vigneti della Sassella, nel cuore del Valtellina Superiore D.O.C.G. a Ovest di Sondrio, il minuscolo borgo di Triasso conserva ancora la vera tradizione viticola valtellinese. Sui terrazzamenti faticosamente realizzati dagli antenati, per strappare spazio utile alle assolate pendici rocciose, gli appassionati soci della cooperativa Agricola Triasso e Sassella, lottano con tenacia per salvaguardare questo patrimonio di cultura contadina. Aggrappati alla loro terra come le radici del prezioso vitigno Nebbiolo, vogliono tenere viva la tradizione del buon VINO di qualità.

i Ciaz

Prodotto solo nelle annate migliori, Nasce da uve Nebbiolo provenienti dai piccolissimi terrazzamenti nel cuore del Sassella, dove i filari sembrano aggrappati alle rocce solive.

Indicazioni di servizio:

Stappare almeno un'ora prima di portare in tavola, servire in capienti calici trasparenti; è un vino da accompagnare prevalentemente a carni, sia bianche che rosse. Indicato anche su primi piatti succulenti e formaggi di media stagionatura, temperatura di servizio 15-18°

Contatti

cel: +39 345 5274823
cel: +39 331 5232533
cel: +39 335 8486734
Fax. : +39 0342 212905

coop.triasso@gmail.com
www.cooptriasso.it

Frazione Triasso 25
23100 Sondrio
Italia

SCHEDA TECNICA

Tipologia:	Rosso Secco
Donominazione completa:	Valtellina Superiore "Sassella" Docg
Uvaggio:	100% Nebbiolo
Ettari di vigna gestiti direttamente:	3
Resa per ettaro:	40 q
Altezza media dei vigneti:	550m
Tipo di terreno:	Sassoso e ghiaioso
Vendemmia:	Completamente manuale
Vinificazione:	Macerazione a temperatura controllata per 10-15 giorni con frequenti rimontaggi
Affinamento in legno:	18 mesi in grandi botti di rovere di slavonia
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Colore:	Rosso rubino
Profumo:	Intenso, frutta rossa
Gusto:	Pieno, persistente, giustamente tannico
Alcool:	13,5
Solforosa libera	51 mg/l
Imbottigliamento:	in ambiente controllato con aggiunta di azoto



IL SARACENO

L'Enoteca

SASSO

VÍVO



Dopo la laurea in Scienze Agrarie e alcuni anni di attività come tecnico viticolo, Guido Bulgarelli, ha fondato l'Azienda nel 2011 con l'obiettivo di produrre vini valtelinesi di taglio classico, pur con i necessari aggiornamenti enologici.

I vigneti sono situati nella sottozona Grumello del Valtellina Superiore, nel peculiare ecosistema viticolo dei "Dossi Salati" ad una quota compresa tra i 500 ed i 600 mt, di particolare interesse per il profilo aromatico e polifenolico delle uve, e sono condotti in regime di agricoltura biologica certificata.

La cantina si trova nel centro storico di Ponte in Valtellina, in un edificio storico inserito in un contesto di grande suggestione ambientale.

Dal 2011, 2 ettari, 3.000 bottiglie prodotte

www.salacereali.it - info@salacereali.it

Valtellina Superiore DOCG Grumello



Vitigno: 95% Nebbiolo, 5% varietà

minori locali (Pignola, Rossola)

Caratteristiche del terreno:

suoli sciolti

sabbiosi, poco profondi e con buona

dotazione di sostanza organica.

Vigneto: situato in località

Dossi Salati,

all'interno della sottozona

Grumello,

a una quota compresa fra i 500 ed i 600 metri.

In conduzione biologica. Resa 50 q.li/ha.

Vinificazione: pigiadiraspatura e fermentazione

con macerazione sulle bucce protratta

per 12-14 giorni.

Affinamento: dopo una breve sosta in acciaio,

l'affinamento si protrae per almeno 24 mesi

(almeno 36 nella tipologia

Riserva) in botti di

rovere da 10 o 20-hl e per 12

IL SARACENO

L'Enoteca

Scerscé



Tenuta Scerscé nasce come percorso naturale di una giovane donna, **Cristina Scarpellini**, che oggi è la testa pensante dell'azienda.

Cuore, coraggio, creatività sono le tre parole che distinguono questo appassionante viaggio.

Si laurea in legge a Milano dopo una tesi di ricerca presso l'Università Paris Sorbonne, Panthéon Assas II, che la trattiene per circa due anni a Parigi. Per mantenersi gli studi lavora in un ristorante come

hôtesse d'accueil e nel tempo si appassiona al buon cibo ed al buon vino

Parigi, scuola del gusto, per questo vale la pena menzionarla. Rientra in Italia e decide di intraprendere la carriera forense.

Grazie ad una collaborazione su Milano dopo qualche anno inizia un percorso lavorativo che le permette di specializzarsi in diritto internazionale con particolare riferimento all'internazionalizzazione delle imprese.

Proprio grazie a questo percorso la sua vita incontra la valtellina.

Appassionata di nebbiolo e lungimirante nella sua visione aziendale, raccoglie la sfida in tutti i sensi, visto che la valtellina è nota per la sua "viticoltura di qualità".

Inizialmente un hobby, poi lei stessa si rende conto che è sempre più attratta da questo affascinante mondo sino al punto di decidere di seguire in prima persona sia la produzione che le attività connesse. Oggi l'azienda ha investito acquistando terreni e progettando una cantina tutta sua.

Il simbolo di Tenuta Scerscé trae origine dalla cultura contadina, a sottolineare la filosofia produttiva della Tenuta, da sempre orientata verso una produzione limitata a poche bottiglie, ma di altissima

Dal 2012, 2 ettari coltivati, 7.000 bottiglie prodotte

Essenza

VALTELLINA SUPERIORE
D.O.C.G.



FORMATI



750 ml

Magnum

TENUTA VINEA
SCERSCÉ



TENUTA SCERSCÉ S.R.L.

Via Lungo Adda V Alpini 124 - Tirano (SO) - Italy
info@tenutascersce.it



VITIGNO

Nebbiolo (Chiavennasca).

PRODUTTIVITÀ

70 quintali per ettaro.

RESA IN VINO

Inferiore al 70%.

PERIODO
DI VENDEMMIA

Tardiva, fine ottobre.
Rigorosamente a mano.

MAPPALI

Comune di Teglio.

VIGNETI

Collocati tra i 550 e i 750 metri
sul livello del mare.

SUOLO

Franco-sabbioso con scheletro
abbondante, moderatamente profondo
e permeabile all'acqua.



VINIFICAZIONE

La pigiatura avviene immediatamente
alla raccolta; segue classica vinificazione
naturale in rosso di circa 12-15 giorni
e una macerazione sulle bucce di almeno
5 giorni. Durante la fermentazione
si effettuano rimontaggi e *delestage*
favorendo il contatto del liquido con le
bucce ed una maggior estrazione
di colori e profumi.



AFFINAMENTO

In grandi botti di rovere per 15-18 mesi;
stazionamento di parte vino per alcuni mesi
in fusti da 5hL permettendo miglioramento
del bouquet. Segue invecchiamento al buio
in bottiglia per almeno 6 mesi.



CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE
E ABBINAMENTI

Colore rosso rubino tendente al granata.
Profumo intenso di piccoli frutti rossi
che ricordano la susina, la marasca e loro
confettura con leggere note speziate.
In alcune annate si possono gustare
sentori di nocciola e di liquerizia. Elegante
ed armonico, si sposa perfettamente
con pizzoccheri, carni bianche e rosse,
selvaggina, formaggi stagionati.



CONTENUTO ALCOLICO

13%

ESTRATTO SECCO

> 27 g/L

ACIDITÀ TOTALE

5,4/5,5 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire in ballon a 16°C

Infinito

SFORZATO DI VALTELLINA
D.O.C.G.



FORMATI



750 ml

Magnum

TENUTA VINEA
SCERSCÉ



TENUTA SCERSCÉ S.R.L.

Via Lungo Adda V Alpini 124 - Tirano (SO) - Italy
info@tenutascersce.it



VITIGNO

Nebbiolo (Chiavennasca).

PRODUTTIVITÀ

Circa 60 quintali per ettaro secondo le annate migliori, selezione dei migliori grappoli.

RESA IN VINO

Inferiore al 50%.

PERIODO DI VENDEMMIA

Prima settimana di ottobre.
Vendemmia rigorosamente a mano, in cassetta.

MAPPALI

Comune di Teglio.

VIGNETI

Collocato tra i 550 e i 750 metri sul livello del mare.

SUOLO

Franco-sabbioso con scheletro abbondante, moderatamente profondo e permeabile all'acqua.



VINIFICAZIONE

Appassimento fino all'11 di dicembre. Mediamente la pigiatura avviene dopo il 24 dicembre. Segue classica vinificazione naturale in rosso, di circa 20 giorni e una macerazione sulle bucce di almeno 7 giorni. Durante la lenta fermentazione si effettuano rimontaggi e follature per favorire il contatto del liquido con le bucce. Ne traggono vantaggio ossigenazione, estrazione dei colori e dei profumi.



AFFINAMENTO

In botti di rovere per almeno 24 mesi, seguito da un invecchiamento al buio in bottiglia per almeno 8-10 mesi.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore rosso granato. Vino di grande eleganza, strutturato e di carattere. Profumo molto fine ed articolato, caldo e speziato, ricco di note di frutti di bosco, frutta sotto spirito, cannella e pepe. Classici profumi di viola e rosa appassita. Grande morbidezza e persistenza, si sposa perfettamente con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



CONTENUTO ALCOLICO

15%

ESTRATTO SECCO

> 30 g/L

ACIDITÀ TOTALE

5,4 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire in ballon a 18°C

Semele



Dall'Azienda agricola Gregorio Baldelli si produce sin dal 2013 questo vino, solo 2.000 le bottiglie prodotte poichè nonostante i 5 ettari di proprietà la gran parte delle uve viene venduta a terzi, una realtà però in crescita che conta di ampliare la produzione di vino nei prossimi anni immagazzinando più uva per la produzione interna per creare un numero di bottiglie superiore, una piccola realtà a Berbenno dove si cerca con il lavoro e l'impegno di portare avanti le territorialità e i valori dell'agricoltura valtellinese.

Dal 2013 , 5 ettari, 2.000 bottiglie prodotte

Valtellina Superiore Semele DOCG



Semele 2015 è un Valtellina Superiore che nasce dall'amore e dalla passione per la propria terra e questo lo si ritrova poi nel bicchiere, nel colore, profumi e gusto inconfondibile.

Dopo una macerazione di 10 giorni segue una maturazione in acciaio di 12 mesi, un invecchiamento in botte di rovere di 24 mesi e un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

Colore rubino, sentori di viola e amarena, al palato risulta caldo, con note di legno che lo rendono elegante, tannino equilibrato, in bocca mantiene una buona freschezza e un'eleganza che contraddistingue un Valtellina.

Un vino da abbinare a carni rosse alla brace ed arrostiti senza dimenticare pizzoccheri e formaggi stagionati.

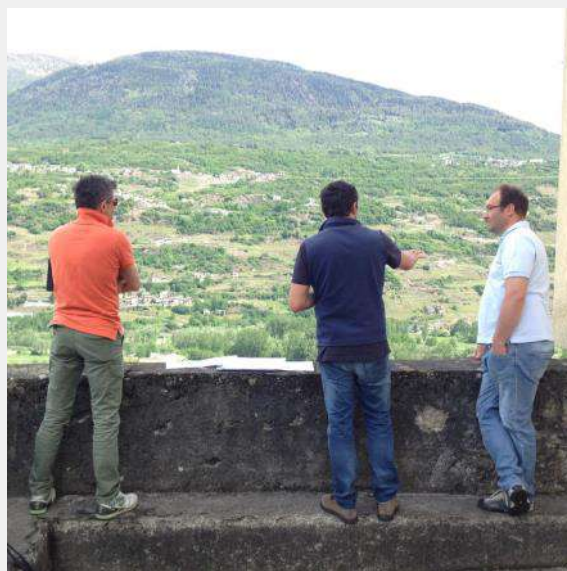
All'apertura della bottiglia, per apprezzarne le qualità, lasciarlo ossigenare per 15/20 minuti.

Cantina Via G.Parini 74/3
23010 Berbenno di Valtellina – (Sondrio)
Baldelli Gregorio: 333 5230646 gregob@alice.it
Quadrio Fabio : 340 3886917 quadriof@gmail.com

IL SARACENO

L'Enoteca

Stazzonelli



Nel comune di Poggiridenti a 650m di altitudine Dario ha scelto ormai da molti anni di portare avanti una filosofia: il rispetto dell'ecosistema vitivinicolo, dove l'iterazione tra uomo e rispetto della natura e' un dogma imprescindibile. L'utilizzo solo di prodotti naturali come il cornoletame per il nutrimento della terra e rame e zolfo per combattere le forme parassitarie, fa sì che il suo vigneto sia sempre in equilibrio ideale. La produzione e' risicatissima poche centinaia di bottiglie, i vini sono sempre rigorosamente messi sul mercato solo a giusta maturazione e mai prima del tempo, insomma pazienza e disciplina fanno vini unici e lui lo sa.....

Dal 2018, 0,3 ettari, 650 bottiglie prodotte

www.salacereali.it - info@salacereali.it



ROSSO DI VALTELLINA DOC “LE CAMPELINE”

VITIGNO : Chavennasca

TIPOLOGIA : Rosso di Valtellina

ALLEVAMENTO : Biologico

ZONA DI PRODUZIONE : Poggiridenti altitudine 600-650 slm

IL SARACENO

L'Enoteca

Terrazzi Altí



“Qui tra le vigne passo un sacco di tempo da solo, la mente viaggia, mi vengono sempre nuove idee”, racconta. È davvero impossibile spiegare a parole quanto siano scoscesi questi terrazzamenti, così tanto che sulle scalette mi devo aggrappare ai ciuffi d'erba che sbucano tra le pietre per salire. E io ci sono nato, in salita. Vedo un pezzo di vigneto e mi si apre il cuore perché più che un terrazzamento è un terrazzino, grande quanto quello di una casa, pietra su pietra, muretti e gradini scolpiti chissà quando nei secoli per un balconcino che accoglie sì e no una decina di piante, commovente.

Dal 2002, 1 ettaro, 5.500 bottiglie prodotte

www.salacereali.it - info@salacereali.it



I vigneti sono ubicati in Comune di Sondrio nella sottozona del Sassella. Interamente in area terrazzata sono ad una altitudine compresa tra i 400 e 500 m. s.l.m. esposti a Sud con terreni di natura morenica. La gestione del terreno è l'inerbimento controllato con periodici sfalci, non si ricorre al diserbo.

La varietà coltivata è il nebbiolo l'età dei vigneti è disetanea e non è raro trovare delle ottime viti che sono ancora produttive a 50 anni dall'impianto. Una piccola percentuale (5%) di varietà rossola e pignola completano l'uvaggio. Le rese per ettaro sono di circa 60 ql./Ha. La vendemmia cade nella terza decade del mese di ottobre. L'uva viene raccolta e posta in ceste da 20 Kg. E' portata in cantina integra. Segue una pigiadiraspatura e una fermentazione di circa otto giorni. Dopo una permanenza in acciaio di tre mesi, il vino viene affinato in barrique per oltre un anno. Un ulteriore breve periodo in acciaio di circa due mesi precede l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia di quasi sei mesi.



I vigneti sono ubicati in Comune di Sondrio nella sottozona del Sassella. Interamente in area terrazzata sono ad una altitudine compresa tra i 400 e 500 m. s.l.m. esposti a Sud con terreni di natura morenica. La gestione del terreno è l'inerbimento controllato con periodici sfalci, non si ricorre al diserbo.

La varietà coltivata è il nebbiolo l'età dei vigneti è disetanea e non è raro trovare delle ottime viti che sono ancora produttive a 50 anni dall'impianto. Una piccola percentuale (5%) di varietà rossola e pignola completano l'uvaggio. Le rese per ettaro sono di circa 60 ql./Ha. La vendemmia cade nella terza decade del mese di ottobre. L'uva viene raccolta e posta in ceste da 20 Kg. E' portata in cantina integra. Segue una pigiadiraspatura e una fermentazione di circa otto giorni. Dopo una permanenza in acciaio di tre mesi, il vino viene affinato in barrique per oltre un anno, segue un ulteriore anno di invecchiamento rispetto al tradizionale Sassella. Infine una breve periodo in acciaio di circa due mesi precede l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia di quasi sei mesi.

TONELAT



Tonelàt è un bianco orobico coltivato sulle Alpi valtellinesi nella zona di Albosaggia, tra salici, müràchi e prati da fieno.

Il vitigno che Mauro Boscacci ha deciso di coltivare qui è il Goldtraminer un incrocio creato dal Gewurztraminer con il celeberrimo Trebbiano Toscano.

Il risultato è un vino dotato di una buona aromaticità, sapido e con una beva davvero godibile, la produzione è ristretta, circa un migliaio di bottiglie e i vigneti sono coltivati rispettando il più possibile l'ecosistema che lo circonda.

Dal 2019, 0,3 ettari, 1'000 bottiglie prodotte



TONELAT

ALPI RETICHE IGT

Vitigno :

Goldtraminer

(Gewurztraminer x
Trebiano toscano)

Zona di produzione:

Albosaggia

Tipologia :

Alpi retiche IGT

Triacca



Siamo un'azienda indipendente a conduzione familiare da ben quattro generazioni, precisamente dal 1897!

La casa madre e sede commerciale per l'importante mercato Svizzero si trova a Campascio, a ridosso del confine italo-svizzero. Il centro di produzione dei vini di Valtellina è situato a Villa di Tirano, dove confluiscono anche le attività commerciali ed amministrative, ma la sede importante di rappresentanza è la Tenuta La Gatta a BIANZONE.

La Gatta, ex monastero del '500 è ora il tempio valtellino dei nostri vini, presso la quale organizziamo degustazioni, visite guidate tra i nostri vigneti terrazzati, in cantina ed eventi vari.

Dal 1897, 40 ettari, 500'000 bottiglie prodotte



VALTELLINA

CASA LA GATTA

Denominazione di origine:
Valtellina Superiore DOCG
Vitigno: Nebbiolo
Conservazione: 6 – 8 anni
Unità: 50 / 75 cl

L'antico palazzo La Gatta, un tempo convento domenicano, emerge dalla lussureggiante vegetazione dei vigneti di questa idilliaca proprietà sita nel Comune di Bianzone.

All'interno dei suoi storici saloni o nel verde del suo splendido giardino, la famiglia Triacca accoglie clienti ed amici con un buon bicchiere di Casa la Gatta, dando loro il benvenuto nel meraviglioso mondo della viticoltura valtellinese.

Il «Casa La Gatta» nasce sui ripidi pendii che circondano l'antico palazzo dove i grappoli di Nebbiolo baciati dal sole sono portati a maturazione ottimale. La fermentazione a temperatura controllata conferisce a questo



Accostamenti: si accompagna ai pizzoccheri, alle paste, a bresaola e formaggi

prodotto particolari aromi fruttati e di freschezza. L'affinamento di due anni in botti di rovere lo rende armonico ed elegante.





VALTELLINA

RISERVA LA GATTA

Denominazione di origine:
Valtellina Superiore DOCG
Vitigno: Nebbiolo
Conservazione: 8-10 anni
Unità: 75 / 150 cl

Per la Riserva La Gatta selezioniamo solo i grappoli migliori dei nostri vigneti. La raccolta viene effettuata il più tardi possibile per permettere alle uve di raggiungere una perfetta maturazione. Le forti escursioni termiche che in Valtellina si verificano tra il giorno e la notte all'inizio di novembre conferiscono al vino profumi particolarmente intensi, ampi e delicati. La complessità del vino è data dalla ricchezza di estratti, dai tannini nobili e dagli antociani che le uve cedono a questo straordinario prodotto. La maggior parte della Riserva matura per anni in grandi botti di rovere, mentre un terzo della produzione è conservata in piccoli fusti.



Accostamenti: carni rosse,
selvaggina, formaggi

Il risultato finale è un vino dai profumi complessi, intensi e delicati. Al palato risulta sapido, dalla rotondità e dalla straordinaria eleganza, di notevole equilibrio ed armonia, capace di mostrare tutte le grandi peculiarità del nostro Nebbiolo di montagna.





VALTELLINA

INFERNO

Denominazione di origine:
Valtellina Superiore D.O.C.G.
Vitigno: Nebbiolo
Conservazione: 7-9 anni
Unità: 75 cl

La sottozona dell'Inferno, con un nome tanto singolare quanto affascinante, fa riferimento a piccoli terrazzamenti vitati, situati fra Poggiridenti e Tresivio, in anfratti rocciosi e non facili da raggiungere. Porzioni di versante dove in estate le temperature sono particolarmente elevate. L'Inferno è la più piccola delle sottodenominazioni, si colloca ad est del Grumello ed ha un'estensione vitata di 55 ettari.

Le uve della zona dell'Inferno danno un vino di carattere, adatto al lungo invecchiamento, di un color rosso rubino tendente al granata. Con l'affinamento acquisisce particolari fragranze di rosa appassita e di nocciola. Il suo



Accostamenti: pasta, carni rosse e formaggi

sapore è asciutto, austero, leggermente tannico e al tempo stesso vellutato e armonico.

Marcel Zanolari



Tutto ha inizio negli anni '80, a BIANZONE in Valtellina: su due parcelle sperimentali si avviano i primi tentativi di coltivare la vite con un sistema inusuale per quei tempi, che evitasse ogni tipo di trattamento anticrittogamico a base di prodotti di sintesi.

Pioniere di questi tentativi è *Giuliano Zanolari*, che prosegue i suoi esperimenti per circa 15 anni sui vitigni Nebbiolo, Pinot Nero e Cabernet Sauvignon.

Gli esiti sono altalenanti: i risultati sono incoraggianti e danno molte soddisfazioni, ma le delusioni non mancano e interi raccolti sono andati persi.

Prevale la grande ambizione di uscire dagli schemi, dall'imitazione dei cosiddetti "miti", dalla tendenza a copiare che toglie "l'arte di essere sé stessi", di esprimersi autonomamente valorizzando la propria identità.

L'obiettivo è di mettere in sintonia tutti gli elementi della produzione quasi fossero una grande orchestra: gli elementi ci sono tutti, basta solo saperli accordare, dando loro il giusto valore, per far nascere una sinfonia che esprima l'unicità del suo compositore.

Nel 2001 nasce la Fattoria San Siro, azienda di circa 4 ettari di vigneto coltivato e certificato biologico in tutto il suo iter, dalla pianta fino alla bottiglia, e gestita con passione da Marcel, figlio di Giuliano.

Nel frattempo la superficie si è estesa arrivando a circa 7 ettari: 3 ha di Nebbiolo, 0,5 ha di Pinot Nero, 0,6 ha di Cabernet Sauvignon, 0,5 ha di Pinot Bianco. Il resto si suddivide in parti uguali con nuovi cloni di Cabernet, Pinot Nero e Riesling, molto più resistenti alle malattie.

La logica che guida Marcel nello sviluppo dell'Azienda di famiglia è legata a tre fattori principali: *Testa, Mani e Piedi*.

- **Dalla TESTA parte la vita.**

In essa si formano le idee, i concetti, i sogni, le speranze.

- **La MANO dà forma alle idee.**

Le realizza, le perpetua e "le coccola".

- **IL PIEDE porta e appoggia.**

Dal 2001, 7 ettari, 40.000 bottiglie prodotte

Marcel Zanolari



Vagabondo Bianco

Provenienza

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Teglio, Villa di Tirano, e Bianzone

Vitigno

Uvaggi PIWI

Temperatura consigliata

12-16° C; stappare un paio d'ore prima della mescita

Conservazione

1-10 anni

Unità

75 cl

Tecniche di produzione

Vinificato in vasca INOX. Ogni clone è vinificato separatamente. Solo dopo la malolattica viene assemblato. Fermentazione senza aggiunta di lieviti. Aggiunta minima di solforosa solo prima dell'imbottigliamento. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 500 gr.

Abbinamenti

Carne bianche, pesci, arrostiti

Piante ettaro 5000

Sup. produttiva

9800 m2

Marcel Zanolari

Bianco da Nero



Provenienza

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Bianzone.

Vitigno

Da uve Pinot Nero, clone Mariafeld.

Temperatura consigliata

10 – 14°C

Conservazione

1 – 3 anni

Unità

75 cl

Tecniche di Produzione

Vinificato in vasca INOX. Pressato subito dopo la pigiatura. Fermentazione senza aggiunta di lieviti. Passa circa 5 mesi in barriques usate di 2° e 3° passaggio. Aggiunta minima di solforosa solo prima dell'imbottigliamento. Non filtrato. Resa media a ceppo 450 gr.

Caratteristiche

Colore rame-oro, rosa salmone, particolare finezza, aromatico con sentori di lime e frutti di bosco.

Abbinamenti

Crostacei, sushi.

Piante ettaro

4500

Sup. produttiva

3864 m2

Marcel Zanolari

Nebbiolo



Provenienza

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Bianzone.

Vitigno

Da uve Nebbiolo 100%; vigna in produzione dal 2001.

Temperatura consigliata

17 – 18° C; stappare un paio d'ore prima della mescita.

Conservazione

1 – 10 anni

Unità

75 cl

Tecniche di Produzione

Appassimento parziale in vigna. Vinificazione in vasca INOX. Macerazione a freddo di alcuni giorni. Dopo la malolattica invecchiamento per almeno 36 mesi in barriques di 2°- 3° passaggio. Fermentazione con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 270 gr.

Caratteristiche

Frutti selvatici ,rosa, con leggera nota di cacao, tannini morbidi.

Abbinamenti

Primi piatti con ragù di carne, primi piatti valtellinesi, carni rosse, funghi porcini.

Piante ettaro

7100

Sup. produttiva

7894 m2

Marcel Zanolari

Pinot Nero



Provenienza

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Bianzone e Villa di Tirano

Vitigno

Da uve Pinot Nero 100%; vigne in produzione dal 1987

Temperatura consigliata

17 – 18° C

Conservazione

1 – 10 anni; stappare un paio d'ore prima della mescita

Unità

75 cl

Tecniche di Produzione

Appassimento parziale in vigna. Vinificazione in vasca INOX. Macerazione a freddo di alcuni giorni. Dopo la malolattica invecchiamento per almeno 24 mesi in barriques di 2° – 3° passaggio. Fermentazione con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 550 gr.

Caratteristiche

Speziato, eucalipto, rose, frutta secca, finale leggermente tostato

Abbinamenti

Secondi con carni di agnello, vitello e carni rosse ai ferri.

Piante ettaro

5000

Sup. produttiva

5940 m²

Marcel Zanolari

Pinot Nero Le Anfore



Provenienza

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Bianzone e Villa di Tirano.

Vitigno

Da uve Pinot Nero 100%; vigne in produzione dal 1987

Temperatura consigliata

17 – 18° C

Conservazione

1 – 10 anni; stappare un paio d'ore prima della mescita

Unità

75 cl

Tecniche di Produzione

Appassimento parziale in vigna. Vinificazione in vasca INOX. Macerazione a freddo di alcuni giorni. Dopo la malolattica invecchiamento nelle anfore di argilla-cemento per almeno 2 anni. Fermentazione con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 550 gr.

Caratteristiche

Minerale, fruttato, rose, viola ,frutta secca.

Abbinamenti

Filettini di maiale ai funghi porcini, tartine ai finferli trifolati.

Piante ettaro

5000

Sup. produttiva

5940 m2

Marcel Zanolari

Sforzato



Provenienza

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Bianzone

Vitigno

Da uve Nebbiolo 100%; vigna in produzione dal 2001

Temperatura consigliata

17 – 18° C; stappare un paio d'ore prima della mescita

Conservazione

2 – 10 anni

Unità

75 cl

Tecniche di Produzione

Appassimento in fruttaio, dove perde almeno 25% del proprio peso. Vinificazione in vasca INOX. Macerazione a freddo di alcuni giorni. Dopo la malolattica invecchiamento per almeno 36 mesi in barriques di 2° - 3° passaggio. Fermentazione con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 500 gr.

Caratteristiche

Speziato, confettura frutti di bosco e cigliege, concentrato, ma allo stesso tempo sapido e fresco.

Abbinamenti

Salmi di cervo, sella di capriolo con mirtillo rosso, brasati,

Piante ettaro

8000

Sup. produttiva

12667 m2

Marcel Zanolari

Sforzato Le Anfore



Provenienza

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Bianzone e Villa di Tirano

Vitigno

Da uve Nebbiolo 100%; vigna in produzione dal 2001

Temperatura consigliata

17 – 18° C; stappare un paio d'ore prima della mescita

Conservazione

2 – 10 anni

Unità

75 cl

Tecniche di Produzione

Appassimento in fruttai, dove perde almeno 25%-35% del proprio peso. Vinificazione in vasca INOX. Macerazione a freddo di alcuni giorni. Dopo la malolattica invecchiamento nelle anfore di argilla calcare e sabbia di quarzo per 36 mesi. Fermentazione con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 500 gr.

Caratteristiche

Speziato, minerale, confettura frutti di bosco e ciliege, concentrato, ma allo stesso tempo sapido e fresco

Abbinamenti

Salmi di cervo, sella di capriolo con mirtillo rosso, brasati,

Piante ettaro

5000

Sup. produttiva

5940 m²

IL SARACENO

L' Enoteca



SALA CEREALI S.r.l.
Prodotti tipici di Valtellina
Specialità alimentari - Enoteca

Viale dello Stadio 24
23100 SONDRIO - Italia
tel. +39 0342 21.40.68
fax +39 0342 21.06.36
www.salacereali.it