



AZIENDA AGRICOLA ALBERTO MARSETTI

Rosso di Valtellina doc 2018



Vitigno: nebbiolo e vitigni autoctoni

Zona di produzione: comuni di Berbenno di Valtellina, Chiuro e Sondrio

Resa ettaro: 100 quintali

Raccolta: seconda decade di ottobre

Gradazione zuccherina: 21 babo

Alcool: 13,5 % vol

Acidità totale: 6,4 g/L

Residuo zuccherino: tracce

Estratto secco: 22 g/L

Vinificazione: fermentazione a cappello sommerso per circa 8 giorni, con successiva fermentazione malolattica

Affinamento: invecchiato in vasche d'acciaio

Colore: rosso rubino vivo

Profumo: delicatamente fresco e fruttato con ricordi floreali di rosa e violetta

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

Abbinamento: da impiegare con spuntini frugali a base di insaccati e formaggi. Ideali accostarlo con i piatti valtellinesi

Temperatura e modalità di servizio: mescolare ad una T di 15/16 °C. Nei mesi estivi anche a 12 °C con grigliate all'aperto

Info sull'annata: Anno caldo senza picchi di siccità. Carico produttivo a pieno regime con qualità delle uve eccellente.