



**AZIENDA AGRICOLA ALBERTO MARSETTI**

## **Valtellina Superiore Grumello docg 2015**



**Vitigno:** nebbiolo

**Zona di produzione:** comune di Sondrio

**Resa ettaro:** 75 quintali

**Raccolta:** ultima decade di ottobre

**Gradazione zuccherina:** 21 babo

**Alcool:** 13,5 % vol

**Acidità totale:** 6 g/L

**Residuo zuccherino:** tracce

**Estratto secco:** 21 g/L

**Vinificazione:** fermentazione a cappello sommerso per circa 12 giorni, con successiva fermentazione malolattica

**Affinamento:** invecchiato 24 mesi in rovere

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** bouquet di frutti di bosco e spezie

**Gusto:** acidità succosa e tannino molto vivace. Note finali vellutate di liquirizia

**Abbinamento:** è un vino dall'ampia versatilità che può essere impiegato a 360 ° nella cucina nazionale ed internazionale

**Temperatura e modalità di servizio:** aprire un'ora prima e servire in calici di media ampiezza a 16-18 °C. Disponibile anche nei tagli da 1,5 e 3 L

**Info sull'annata:** una fra le migliori annate dell'ultimo decennio grazie ad un autunno mediamente secco.