



AZIENDA AGRICOLA ALBERTO MARSETTI

Valtellina Superiore Le Prudenze docg 2015



Vitigno: nebbiolo

Zona di produzione: comune di Sondrio nelle omonime vigne Le Prudenze di esclusiva proprietà

Resa ettaro: 75 quintali

Raccolta: prima decade di novembre

Gradazione zuccherina: 22 babo

Alcool: 14 % vol

Acidità totale: 6,3 g/L

Residuo zuccherino: tracce

Estratto secco: 25 g/L

Vinificazione: fermentazione a cappello sommerso per circa 15 giorni, con successiva fermentazione malolattica

Affinamento: invecchiato 24 mesi in piccole botti di rovere

Colore: rosso rubino con riflessi tendenti al granato

Profumo: marasca evidente con finali di prugna, sottobosco e tabacco

Gusto: asciutto e caldo. La morbidezza inizialmente percepita bilancia l'acidità e il tannino

Abbinamento: trova una sua dimensione con piatti sostanziosi della cucina italiana, come pollame nobile, arrostiti, selvaggina e formaggi duri

Temperatura e modalità di servizio: aprire un'ora prima e servire in calici ampi a 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.