

GRUMELLO

VALTELLINA SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

(Riconoscimento D.M.P.A.. 24.06.1998)

Annata disponibile: 2009



Colore: rosso rubino con riflessi purpurei, in gioventù.

Profumo: penetrante, variegato; emergono ricordi di nocciola verde, lampone, vaniglia e noce moscata.

Gusto: buona morbidezza iniziale su una nota tannica piacevole. Ampio con ricordi speziati, evidente noce moscata e mandorla.

Alcool: 12 - 12,5%vol.

Acidità totale: 5,40 - 5,70 gr/l

pH: 3,5 - 3,7

Estratto secco: 25 - 28 gr/l

Temperatura di servizio: 17-18°C

Zona di origine: in parte ad est del Comune di Sondrio e nel Comune di Montagna in Valtellina, dove appunto si erge il "Castel Grumello" che da il nome alla zona.

Uva: "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca), per un minimo del 95%, e per il 5% da "Merlot", "Pinot nero", "Rossola" e "Brugnola" valtelinesi.

Vinificazione

Le uve vengono pigiate previa separazione del graso ed il mosto passa alla fermentazione alcolica insieme alle bucce.

La fermentazione è condotta con macerazione della vinaccia, costantemente immersa nel mosto attraverso follature e rimontaggi. La macerazione si conclude in circa 15-20 giorni e la temperatura è controllata attorno ai 28-30 gradi per ottenere la migliore estrazione di aromi e struttura.

Seguono i travasi di illimpidimento, l'affinamento in botte di rovere per 15 mesi o più e, infine, la messa in bottiglia dove si completa la fase di maturazione per altri 6 mesi.

Conservazione

Fino a 5-6 anni con bottiglia coricata in cantine fresche, buie e a temperatura costante.

Indicazioni di servizio

È un vino, che per tradizione, specie se ha solo 2-3 anni di vita, accompagna i piatti tipici valtelinesi (pizzoccheri, polente ecc.).

Più invecchiato si abbina a qualsiasi tipo di carne.