

# CAPO DI TERRA

## VALTELLINA SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

(riconoscimento con D.M.P.A. del 24.06.1998)



**Colore:** rosso rubino giustamente intenso, che nel tempo manifesta lievi riflessi tegola.

**Profumo:** sono evidenti note fruttate di frutta rossa matura (ciliegia, susina), fugaci ricordi di fieno fresco e, in modo più tenue, di vaniglia.

**Gusto:** ampia morbidezza e rotondità accompagnate da una struttura consistente e carnosa. Ancora in evidenza piacevoli impressioni di frutti rossi.

Alcool:	12,5 – 13 % vol.
Acidità totale:	5,2 – 5,7 gr/l
pH:	3,5 – 3,7
Estratto secco:	28 – 32 gr/l
Temperatura di servizio:	16° - 18° C

**Zona di origine:** vengono attentamente selezionate uve “Nebbiolo” (varietà Chiavennasca) coltivate sulle coste Retiche incluse fra i Comuni di Teglio e di Tirano.

Sono state identificate parcelle di vigneti, anche di piccoli viticoltori, con ceppi di media vetustà (15 - 20 anni), caratterizzati da produzione unitaria regolare e limitata, con grappoli spargoli e ad acini mediamente piccoli.

La “Conti Sertoli Salis” controlla l'intero ciclo vegetativo ed il processo produttivo. Vinifica esclusivamente le uve che presentano il migliore equilibrio tra zuccheri e polifenoli per assicurare al vino un'elegante complessità.

### Vinificazione

Le uve Nebbiolo-Chiavennasca sono raccolte leggermente sovrature affinché i tannini della buccia risultino da subito di minore astringenza. Dopo la raccolta sono sgranellate e diraspate. Il mosto ricavato, con circa un 20% di acini ancora interi, passa alla fermentazione-macerazione.

Il processo di fermentazione viene costantemente controllato nella sua evoluzione e nella temperatura: prosegue con frequenti rimontaggi e follature per circa 10 giorni sino a raggiungere la completa estrazione del patrimonio polifenolico.

Immediatamente dopo la svinatura il vino passa in botti di rovere di capacità variabile dai 15 ai 25 ettolitri. Qui rimane sino a completamento della fermentazione malolattica e, successivamente, raggiunge barriques di rovere francese di secondo e terzo utilizzo. L'invecchiamento in barriques si completa in circa 15 mesi, dopo i quali il vino passa alla bottiglia per un ulteriore affinamento di 6 mesi.

### Conservazione

Ha complessità ed armonia già a partire dall'inizio del periodo di commercializzazione, fissato per disciplinare con decorrenza 1 Dicembre del secondo anno successivo alla raccolta. E' un vino che evidenzia tutti i caratteri dell'uva Nebbiolo da cui viene prodotto e, quindi, capace di notevole longevità. Con 6 - 7 anni di affinamento in bottiglia, esprime il massimo della sua potenzialità.

### Indicazioni di servizio

E' consigliabile sulle carni bianche cucinate in vari modi. Sostiene inoltre piatti di carni rosse, anche importanti, e primi piatti consistenti (risotti, pastasciutte, polente, ecc.).