

CORTE DELLA MERIDIANA

VALTELLINA SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

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



Colore: rosso rubino di buona intensità con lievi note porpora e unghia aranciata.

Profumo: sentori di nocciola secca, rosa misti a liquirizia e vaniglia lunga. Lampone e ribes nero con note calde e carnose.

Gusto: grande morbidezza con ampia e prolungata sensazione di frutti rossi e spezie dolci, su una stoffa ampia e calda. Ricordi di frutta secca e mandorla.

<i>Alcool:</i>	13 – 13,5% vol.
<i>Acidità totale:</i>	5,4 – 5,9 gr/l
<i>Acidità volatile:</i>	0,45 – 0,60 gr/l
<i>Estratto secco:</i>	28 - 35 gr/l
<i>pH:</i>	3,50 – 3,70
<i>Temperatura di servizio:</i>	18°-20°C

Zona di origine: vengono utilizzate solo uve "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca), raccolte in vigneti che affondano le radici nella roccia delle zone "Sassella" e "Grumello".

È preferita la mescolanza delle due zone poiché l'appassimento di una parte delle uve necessita della preventiva individuazione dei grappoli capaci di una forte evidenza negli aromi primari. Questa caratteristica si ritrova solo in pochi vigneti di entrambe queste zone del "Valtellina Superiore" e che si rafforza per complementarietà.

Vinificazione

La vinificazione di questo particolare ed elegantissimo vino si riporta all'antico ed ancora valido concetto della pratica del "rinforzo". Secondo questa tradizione vinaria, diffusa in passato in Valtellina, una parte delle uve, dopo la raccolta, viene lasciata appassire in solaio fino alla fine dell'autunno. Le rimanenti uve vengono attentamente selezionate e vinificate fresche.

In Dicembre le uve appassite vengono pigiate e aggiunte al vino che si era prodotto ai primi di Novembre. Riprende la fermentazione e appena questa è ultimata si effettuano ripetuti travasi di illimpidimento. Nella luna calante di Aprile- Maggio il vino lascia la botte grande ed entra in carati (piccole botti di rovere) da 450/500 litri. Qui rimane per oltre un anno e mezzo, con regolari travasi e colmature.

Ultimato questo affinamento nel legno nuovo, in calo di luna primaverile del secondo anno successivo alla vendemmia, il vino viene imbottigliato. Le bottiglie sono accatastate per un primo stoccaggio di invecchiamento di almeno 6 mesi.

Conservazione

Si esprime con carattere ed eleganza già a partire dall'autunno successivo all'invecchiamento. È comunque un vino longevo che, nel tempo, continuerà a migliorare, perfezionando le proprie caratteristiche per molti anni (10/15 ed anche 20anni). È un vino per il quale si può tranquillamente progettare un lunghissimo invecchiamento sino a farlo diventare una rarissima "riserva personale" privata.

Indicazioni di servizio

È vino indicato per tutti i tipi di carne, in particolare con la selvaggina di piuma e con formaggi grassi. Si assapora comunque molto felicemente anche da solo in degustazione edonistica.