

Salis - Grumello



Grumello

Descrizione:

E' un Valtellina Superiore D.O.C.G. ottenuto dalle uve Nebbiolo coltivate sulle pendici montuose terrazzate poste ad est del comune di Sondrio e nell'intero territorio del comune di Montagna in Valtellina.

Qui, nel tempo, la roccia si è frantumata in sabbia, ciotoli e scaglie e questa maggiore "scioltezza" del terreno la si ritrova nel vino che ha nella propria finezza la prerogativa principale di caratterizzazione.

La potenza del vitigno, dopo 2 anni di invecchiamento in fusti di rovere, si fonde su eleganti note di nocciola, lampone, vaniglia e noce moscata.

Questa considerevole gamma degustativa è duratura e si affina nel tempo. E' un vino complesso capace di crescere per almeno 8-10 anni.

Vinificazione:

Le uve vengono pigiate previa separazione del graspo 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 lamigliore 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.

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.

Indicazioni di servizio

E' un vino, che per tradizione, specie se ha solo 2-3 anni di vita, accompagna i piatti tipici valtellinesi (pizzoccheri, polente ecc.). Più invecchiato si abbina a qualsiasi tipo di carne.

Temperatura di servizio:

17° - 18° C

