

# Triacca - Grumello Sup.



## Grumello Sup.

Denominazione di origine Valtellina Superiore DOCG

Zona di produzione Regione:  
Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Sondrio e Montagna

Uvaggio: Nebbiolo

Contenuto alcolico 13 Vol.%

Acidità totale 5,5 g/l

Temperatura di servizio 14-16°C

Conservazione 6-8 anni

Vinificazione:

Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C.

Affinamento 18 mesi in botte di rovere

Note degustative Rosso rubino tendente al granata; al naso sottile e intenso, con sfumature che ricordano la mandorla, leggermente tannico, sapido e aromatico.

Accostamenti Accompanya idealmente arrostiti, pollame, formaggi giovani.

Formato 75 cl

La sottozona del Grumello conta un'estensione vitata di 78 ettari e giace sul versante etico a nord-est di Sondrio. Il nome proviene dal Castello di Grumello, fortezza del XIII secolo che domina la vallata. Costruito nel 1326 da Corrado de Piro, fu distrutto dai Grigioni quando invasero la regione.

Il Grumello presenta generalmente una beva più semplice anche con invecchiamenti più brevi rispetto alle altre sottozone, il che non preclude comunque un buon potenziale di affinamento. Il Grumello si presenta con un rosso rubino di media intensità tendente al granata. Il profumo è sottile ed intenso, con sfumature che ricordano la mandorla. Al palato il vino è asciutto e vellutato, ricco di fragranze, leggermente tannico, sapido e armonico.

