

RADDOPPIO VALTELLINA SUPERIORE DOCG

Raddoppio è ottenuto con una antica tecnica colturale: la doppia maturazione del nebbiolo-chiavennasca. Circa tre settimane prima della vendemmia si effettua il taglio del capo a frutto del 30% del totale delle viti, e i grappoli vengono lasciati appassire in pianta; le forti escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono la formazione di profumi particolari, mentre il succo degli acini si concentra. Il resto dei grappoli ancora alimentati dalla linfa tende a surmaturazione. Alla fine si raccolgono sia l'uva appassita sia quella surmatura per vinificarle contemporaneamente.

Le uve:	100% nebbiolo-chiavennasca
Il vigneto	vigne allevate a Guyot speronato (archetto valtellinese) sulle terrazze lungo le pendici delle Alpi Retiche.
La vinificazione e affinamento:	le uve colte a mano sono vinificate "in rosso" con pigiatura soffice e due settimane di macerazione. Maturazione per due terzi in fusti grandi e per il resto in botticelle di rovere, seguita da almeno otto mesi di affinamento in bottiglia.
Il vino:	colore rubino lucido con sfumature granata; profumo intenso e composito di uva passa, prugna essiccata e confettura di lampone, con ricordi di rosa canina, viola e vaniglia; sapore secco, pieno e caldo, con elegante fondo fruttato e speziato.
Dati analitici:	alcol 13,5 %; acidità totale 6,4 g/l; zuccheri 0,5 g/l; estratto 34 g /l
Abbinamento:	carni rosse, piatti tartufati, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio:	18-20°C



SD SMART DISTRIBUZIONE ITALIA S.r.l. - Via Edmondo De Amicis, 2 Bresso (MI) Lombardia - Italia

tel 02 477 67 472

fax 02 936 60 921