

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G. VALGELLA BELVISO



Nebbiolo (Chiavennasca) allevato a guyot modificato ad archetto valtellinese.

Nebbiolo (Chiavennasca) cultivated with modified Valtellina arch.



Vigneti coltivati nelle zone di produzione del Valtellina Superiore Valgella DOCG nei comuni di Chiuro e Teglio in terreni franco-sabbiosi, permeabili e moderatamente profondi.

Vineyards cultivated in the production areas of Valtellina Superiore Valgella DOCG: Chiuro and Teglio in predominantly sandy, permeable and moderately deep soils.



400-600 m s.l.m.

400-600 m a.s.l.



80 ql/ha

Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni.

Per disposizione del disciplinare di produzione deve maturare per almeno 24 mesi di cui 12 in botti di rovere.

Fermentation with maceration on the skins for about 10 days.

According to the production regulations, it must mature for at least 24 months, 12 of which in oak barrels.



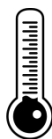
Rosso rubino brillante. Dal profilo aromatico intenso e ampio caratterizzato da sentori di fiori rossi, spezie e note di frutta rossa matura. Fine, fresco e dal tannino vellutato. Dotato di piacevole sapidità che dona al sorso un perfetto equilibrio.

Brilliant ruby red. Intense and ample the aromatic profile characterized by hints of red flowers, spices, and notes of ripe red fruit. Fine, fresh and with velvety tannins. Wine with a pleasant flavour that grants the sip a perfect balance.



Piatti tipici valtellinesi, pesce, carni bianche e rosse.

Typical Valtellina dishes, fish, white and red meat.



16-18 °C in ampio calice

16-18 °C in a balloon glass



0,75 L