

## ROSSO DI VALTELLINA D.O.C. SATIRO



Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola e Rossola allevati a guyot modificato ad archetto valtellino.

*Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola and Rossola cultivated with modified Valtellina arch.*



Vigneti coltivati nelle zone di produzione del Rosso di Valtellina DOC in terreni prevalentemente sabbiosi, permeabili e tendenzialmente acidi.

*Vineyards cultivated in the production areas of Rosso di Valtellina DOC in predominantly sandy, permeable, and basically acidic soils.*



300-700 m s.l.m.  
300-700 m a.s.l.



100 ql/ha

Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 8 giorni. Per disposizione del disciplinare di produzione deve maturare per almeno 6 mesi a partire dal 1° dicembre successivo alla vendemmia.



*Fermentation with maceration on the skins for about 8 days.*

*According to the provisions of the production regulations, it must mature for at least 6 months starting from 1 Dec. following the harvest.*



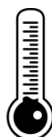
Rosso rubino brillante. Il profumo è ampio e avvolgente rappresentato da un ricco bouquet fruttato e floreale. Dal sapore deciso e armonico e con un tannino setoso.

*Brilliant ruby red. The bouquet is ample and represented by a rich fruity and floral note. With a strong and harmonious flavor and silky tannins.*



Formaggi poco stagionati, salumi valtelinesi, risotto con funghi e carni rosse.

*Semi-hard cheeses, local cured meats, risotto with mushrooms and red meats.*



14-16 °C in ampio calice  
14-16 °C in a balloon glass



0,375 L • 0,75 L