



VITI COLTORI - VINI CULTORI®

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G. RISERVA GIUPA



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

Nebbiolo (Chiavennasca) cultivated with modified Valtellina arch.



Proveniente dai vigneti coltivati nelle zone più vocate del Valtellina Superiore DOCG che godono di un'ottima esposizione e quindi di un microclima favorevole in suoli sabbiosi, moderatamente profondi e tendenzialmente acidi.

Obtained from vineyards grown in the most suitable areas of Valtellina Superiore DOCG which enjoy excellent sun exposure and so a favourable microclimate in sandy, moderately deep and basically acid soils.



350-450 m s.l.m.

350-450 m a.s.l.



80 ql/ha

Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni. Affinamento minimo di 12 mesi in piccole botti di rovere. Il periodo di affinamento totale per disposizione del disciplinare di produzione deve essere di almeno 36 mesi.



Maceration on the skins for about 12 days. Minimum aging of 12 months in small oak barrels. The total ageing period according to the production disciplinary must be at least 36 months.

Rosso rubino di particolare brillantezza. Dal profumo ricco e stratificato, elegante e deciso con evidenti note di fiori e confettura di frutta. Raffinato ed armonioso in grado di unire freschezza e sapidità. Vino prodotto solo nelle migliori annate.

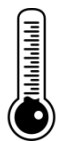


Brilliant ruby red. With a rich and layered scent, elegant and decisive with evident notes of flowers and fruit jam. Fine and harmonious able to combine freshness and flavour. Wine produces only in the best vintages.



Piatti tipici valtellinesi, carni rosse, stracotti, e formaggi stagionati.

Typical Valtellina dishes, red meats, stews and aged cheeses.



18-20 °C in ampio calice

18-20 °C in a balloon glass



0,75 L • 1,5 L • 3 L