

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G. SIGNORIE



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 DOCG nei comuni di Chiuro e Teglio in terreni franco-sabbiosi, permeabili e moderatamente profondi.

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



350-450 m s.l.m.

350-450 m a.s.l.



80 ql/ha

Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni.

Invecchiamento minimo di 12 mesi in botti di rovere di media capacità. Per disposizione del disciplinare di produzione può essere commercializzato non prima di 36 mesi.



Fermentation with maceration on the skins for about 10 days.

Minimum aging of 12 months in medium-capacity oak barrels. By provision of the production specification, it can be marketed no earlier than 36 months.



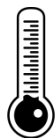
Rosso rubino con riflesso granato. Intenso e fine al naso sorprende per la sua eleganza. Caldo, equilibrato, sapido e persistente. Vino prodotto solo nelle migliori annate.

Ruby red with garnet hues. Intense and fine on the nose, it surprises with its elegance. Warm, balanced, savoury, and persistent. Wine produced only in the best vintages.



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

Typical Valtellina dishes, red meat, braised meat, and aged cheeses.



18-20 °C in ampio calice

18-20 °C in a balloon glass



0,75 L • 1,5 L • 3 L

