CASA VINICOLA
NERA

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.
CHESETA

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 in terreni franco- sabbiosi, permeabili e tendenzialmente acidi.
Vineyards cultivated in the production areas of Valtellina Superiore DOCG, in predominantly sandy, permeable and basically acidic 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. Dotato di un bouquet fruttato e floreale in cui si affrancano note terziarie. Una traccia minerale apre ad un assaggio fresco, perfettamente equilibrato nella fusione tra morbidezze e durezze. Vino prodotto solo nelle migliori annate.
Ruby red with garnet hues. The nose reveals floral and red fruit notes accompanied by tertiary notes. A mineral note opens to a fresh taste, perfectly balanced in the fusion of softness and hardness. Wine produced only in the best vintages.

Piatti tipici valtellinesi, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
Typical Valtellina dishes, red meats, game and aged cheeses.

18-20 °C in ampio calice
18-20 °C in a balloon glass

0,75 L