



coltiviamo sogni



RISERVA ELISA

Valtellina Superiore DOCG

Zona di produzione: Valtellina, Tresenda di Teglio, vigneto La Perla

Vitigno: Nebbiolo

Grado alcolico: 13,5 - 14 % vol.

Sistema d'allevamento: doppio Guyot su sistema Triacca

Raccolta: manuale in cassette da 10-12 kg; vendemmia tardiva, 2-3 settimane dopo la vendemmia normale, con taglio del capo a frutto.

Vinificazione: dopo la pigia-diraspatura il mostro viene raffreddato a 5-7°C durante alcuni giorni e successivamente portato a 24°C e avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino matura in botti di rovere non tostate.

Affinamento in botte: 48 mesi in botti di rovere da 5,5 hl e 10 hl

Affinamento minimo in bottiglia: 18 mesi