



ROSSO DI VALTELLINA D.O.C.

*Malaroggia*



Tipologia Rosso

Annata 2012

Bottiglie prodotte in questa annata 6133

Uve e percentuali

Nebbiolo 92% Merlina 5% Rossola 3%

Grado alcolico 12,5%

Tipologia terreno

Franco sabbioso a tessitura sciolta

Altitudine vigna

500 s.l.m. con esposizione sud-est

Età delle vigne da 10 a 70 anni

Sistema di allevamento

In parte archetto valtellinese in parte Guyot con una densità di impianto di circa 4000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 60q/ha

Periodo della vendemmia

primi giorni di ottobre, raccolta manuale

Vinificazione

In acciaio a temperatura controllata

Periodo di affinamento

6 mesi in acciaio e 12 mesi in legno rovere di medie e grandi dimensioni

NOTE

---