



VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.

Maroggia riserva



Tipologia Rosso

Annata 2011

Bottiglie prodotte in questa annata 1933

Uve e percentuali

Nebbiolo 92% Merlina 5% Rossola 3%

Grado alcolico 13%

Tipologia terreno

Franco sabbioso a tessitura sciolta

Altitudine vigna

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

Età delle vigne da 80 a 110 anni

Sistema di allevamento

Archetto valtellinese con una densità di impianto di circa 4000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 50q/ha

Periodo della vendemmia

Una piccola parte a fine settembre posta in appassimento, il rimanente a metà ottobre, raccolta manuale

Vinificazione

In acciaio a temperatura controllata

Periodo di affinamento

6 mesi in acciaio e 36 mesi in legno rovere di piccole dimensioni

NOTE

---