



VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.

Maroggia



Tipologia Rosso

Annata 2011

Bottiglie prodotte in questa annata 5733

Uve e percentuali

Nebbiolo 92% Merlina 5% Rossola 3%

Grado alcolico 13%

Tipologia terreno

Franco sabbioso a tessitura sciolta

Altitudine vigna

350-450 s.l.m. con esposizione sud-est

Età delle vigne da 10 a 110 anni

Sistema di allevamento

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

Resa per ettaro 55q/ha

Periodo della vendemmia

primi giorni di ottobre, raccolta manuale

Vinificazione

In acciaio a temperatura controllata

Periodo di affinamento

6 mesi in acciaio e 24 mesi in legno rovere di medie dimensioni

NOTE
