CANTINE NOBILI

IL MONTESCALE SFORZATO DI VALTELLINA 2018 D.O.C.G.

Zona di produzione:
Vigneti Nobili siti nel comune di Montagna in Valtellina.

Percentuale Uva:
100% Nebbiolo (Chiavennasca).

Grado alcolico: 15,5% vol.

Temperatura di degustazione: 18°.

Vendemmia: rigorosamente a mano nella prima settimana di ottobre.

Affinamento: per tre anni in botti di legno e dodici mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino tendente al granato.

Profumo: sentori di uva appassita e amarena sciroppata, note balsamiche caratterizzano gli intriganti profumi del Valtellina Superiore.

Sapore: al palato offre tracce di piccoli frutti rossi con gusto pieno, rotondo e caldo.

Produzione annua n. bottiglie: 2.000.

Resa ql/ha: 50.

Anni di conservazione: 8/10.

Consigli: la complessità di questo vino richiede che venga scaraffato o versato in ampi bicchieri almeno 30 minuti prima di berlo. Questo è indispensabile per liberare l'ampia carica aromatica che lo contraddistingue.

Azienda Agricola Nobili Nicola
Via Masoni, 20 - Poggiridenti Piano (SO)
Via Ginnasio, 18 - Ponte In Valtellina (SO)
Sede amm.va / Headquarters / Standort:
Via Al Castello, 1 - 23020 Tresivio (SO) (Italy)
Tel. e Fax 0342.430262
info@vininobili.it - www.vininobili.it