



Sertola 2017

Nato dalle uve di Nebbiolo dei nostri vigneti coltivati secondo i principi della viticoltura biodinamica, il Sertola è il nostro rosso bio, caratterizzato da una raffinata e variegata aromaticità.

— **MARCHIO**

Le Traverse

— **TIPOLOGIA**

Vino rosso

— **ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Lombardia

Provincia: Sondrio

Comune: Tirano

— **UVAGGIO**

Nebbiolo

— **DENOMINAZIONE**

Valtellina Superiore DOCG

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

Terroir sabbioso, di granito e argilla, poco humus, molto permeabile

— **RESA**

650g/m²

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

— **VINIFICAZIONE**

Le uve vengono selezionate già in vigna. La pigiatura avviene nella cantina di Villa di Tirano, fermentazione con lieviti propri in serbatoi inox da 20 hl per ca. 30 giorni

— **AFFINAMENTO**

Ottenuto in piccoli fusti di rovere per 12/14 mesi

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

13,5% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

6,5g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

1,0g/l

— **LONGEVITÀ**

5 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Rosso rubino brillante; gli aromi di frutti a bacca rossa e di sottobosco si dispiegano in un denso bouquet; il corpo è ben strutturato, ricco, il tannino fine e ben integrato, gli aromi variegati e di lunga persistenza

— **COLORE**

Rosso rubino brillante

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale di bresaola, pasta, stufati e grigliate

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°C

— **FORMATO**

75cl