



Sertola 2016

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