



# GRUMELLO

## VALTELLINA SUPERIORE DOCG

### NEBBIOLO



La zona prende il nome dal Castel Grumello, eretto all'inizio del 1300 dalla famiglia De Piro, signori di Sondrio tra il XIII e il XIV secolo: dal latino "grumus", vale a dire dosso, poggio, altura. I vigneti provengono da due zone geologicamente differenti. La prima più a sud è un promontorio eroso fortemente dai ghiacciai dell'ultima glaciazione mentre la seconda più a nord è la sponda destra della Valle ed il terreno si è originato dal fianco morenico del ghiacciaio e dai sedimenti caduti dalle pendici delle montagne sovrastanti. I vini della prima zona sono eleganti e delicati mentre la seconda zona esprime vini più ricchi e minerali. Il Grumello Nino Negri nasce dalla sapiente cuvée dei vini prodotti dalle due aree.

#### LE UVE

Nebbiolo (Chiavennasca).

#### ZONA DI PRODUZIONE

Vigne provenienti dalla zona del Valtellina Superiore DOCG Grumello.

#### ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Terrazze esposte a sud, ad una altitudine compresa tra 300 e 450 metri.

#### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni franco-sabbiosi ricchi di scheletro ed in alcune aree argillosi.

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e archetto valtellinese.

#### VENDEMMIA

Vendemmia manuale a ottobre.

#### VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con controllo della temperatura. Macerazioni post fermentative.

#### AFFINAMENTO

Due anni di cui almeno uno in legno in botti di rovere francese e Slavonia.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

il Grumello ha colore rosso rubino tendente al granato; il profumo, ben pronunciato ed etereo ricorda le spezie aromatiche come chiodi di garofano e la cannella con un sottofondo di frutti rossi ed una nota quasi balsamica. Il sapore è asciutto, sapido, austero ed elegante. E' un vino di particolare finezza, con tannini avvolgenti che ne esaltano le caratteristiche.

#### CONSERVAZIONE OTTIMALE

5 anni.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Agnello, capretto, cacciagione, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati (Bitto).

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1,500 ml  
Magnum