

Valgella 2021 - Az. Agr. Alessio Magi



Nazione: Italia
Regione: Lombardia
Geologia Terreno: Argilloso-limoso
Genere: Vino
Denominazione: Valgella DOCG, Valtellina Superiore
Tipologia: Rosso
Vitigno: 90% Nebbiolo, 10% varietà autoctone
Annata: 2021
Età delle Vigne: 90-100 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 2 anni in botti di legno di rovere, pochi mesi in vasche d'acciaio
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

90% Nebbiolo e 10% varietà autoctone. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Affinato 2 anni in botti di legno di rovere e pochi mesi in vasche d'acciaio.

Vino di colore rosso rubino, sentore di frutta rossa e violetta, gusto pieno con lunga persistenza in bocca, tannico ma non invasivo.

Coltivazione a lotta integrata, nessun diserbo chimico, solo sfalci meccanici.

Concimazione organica e per i trattamenti finali sono usati solo rame e zolfo che vengono sospesi a fine luglio. In questo modo i due mesi precedenti alla vendemmia le viti non sono sottoposte ad alcun trattamento.

90% Nebbiolo e 10% varietà autoctone (Pignola, Rossola, Brugnola).

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Affinato 2 anni in botti di legno di rovere e pochi mesi in vasche d'acciaio.

Vino di colore rosso rubino, sentore di frutta rossa e violetta, gusto pieno con lunga persistenza in bocca, tannico ma non invasivo.

METERI
SELEZIONE VINI