VINI ROSSI

Nera

GRUMELLO

CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	LOMBARDIA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	13 %
UVAGGIO:	Nebbiolo, Pignolo, Rossola

Ottenuto da uve Nebbiolo, localmente denominate Chiavennasca, e da uve autoctone e storiche quali Pignola e Rossola. Per disposizione del disciplinare di produzione del Valtellina Superiore D.O.C.G. deve invecchiare per almeno di 24 mesi di cui 12 in botti di rovere prima di essere messo in commercio. Di colore rosso rubino lucente, tendente al granata con l'invecchiamento. Il suo profumo vinoso ha il caratteristico sentore di fragola e viola. Sapore sapido e persistente, ottimo abbinato a primi piatti, secondi di pesce e carni e formaggi in generale.