



virtù 2005

Valtellina Superiore DOCG

13 Vol%

3390 Flaschen à 75 cl

Flaschenpreis: Fr. 24.80

Traubensorte

Nebbiolo

Passt zu

Trockenfleisch, Pasta, Brasato, Steinpilz,
mittelreifer Käse

Beschrieb

Der Klassiker der Valtellina. Ein hundertprozentiger Nebbiolo aus Parzellen mit meist über 50 jährigen Rebstöcken. Der virtù (Kraft, Können, Tugend) wird während zwei Jahren vorwiegend in Barriques mit geringem Neuholzanteil ausgebaut.

Optimale Trinkreife

bis 10 Jahre nach der Ernte

Potentielle Anbaufläche

4.8 ha

Durchschnittsalter der Reben

über 50 Jahre

Anbaugebiet

Madonna di Tirano, Zone unterhalb Baruffini

Parzellen

Bernardella/Silvestra, Pinchetta & Garibalda,
Sertola, Paraviso, Teleferica (430-630 MüM)

Erntedatum

zweite Hälfte Oktober

Ausbau

Kaltmaischung, 3wöchige Kelterung in 1500
Liter-Stahlstand und 5000 Liter-Holzcuve
mit pigeage, 2 Jahre Ausbau in 225 Liter Pièces
und 500 Liter-Barili (ein- und mehrjährig).

Abfüllung

September 2008

1 v i n a u t o r i 1

I Vinatori SA, Via Cantonale 191,
CH-7748 Campascio, www.vinatori.com