

SANDROFAY

Ronco del Picchio

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

VITIGNO 100% Nebbiolo (Chiavennasca).

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot.

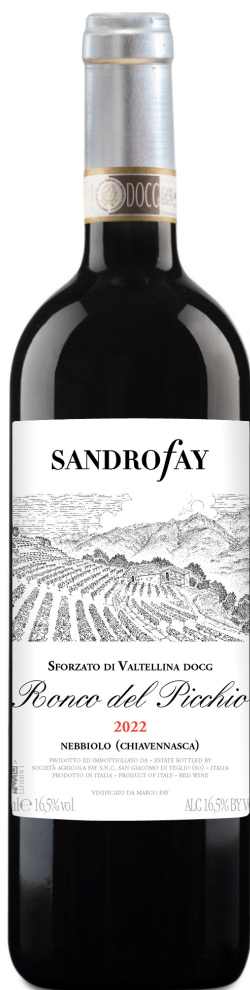
ZONA DI PRODUZIONE Comune di Teglio, vigna San Gervasio.
Il vigneto è situato a 700 m. slm, esposizione Sud.

TERRENO Sabbioso (70%), limoso (20%) a ph acido.

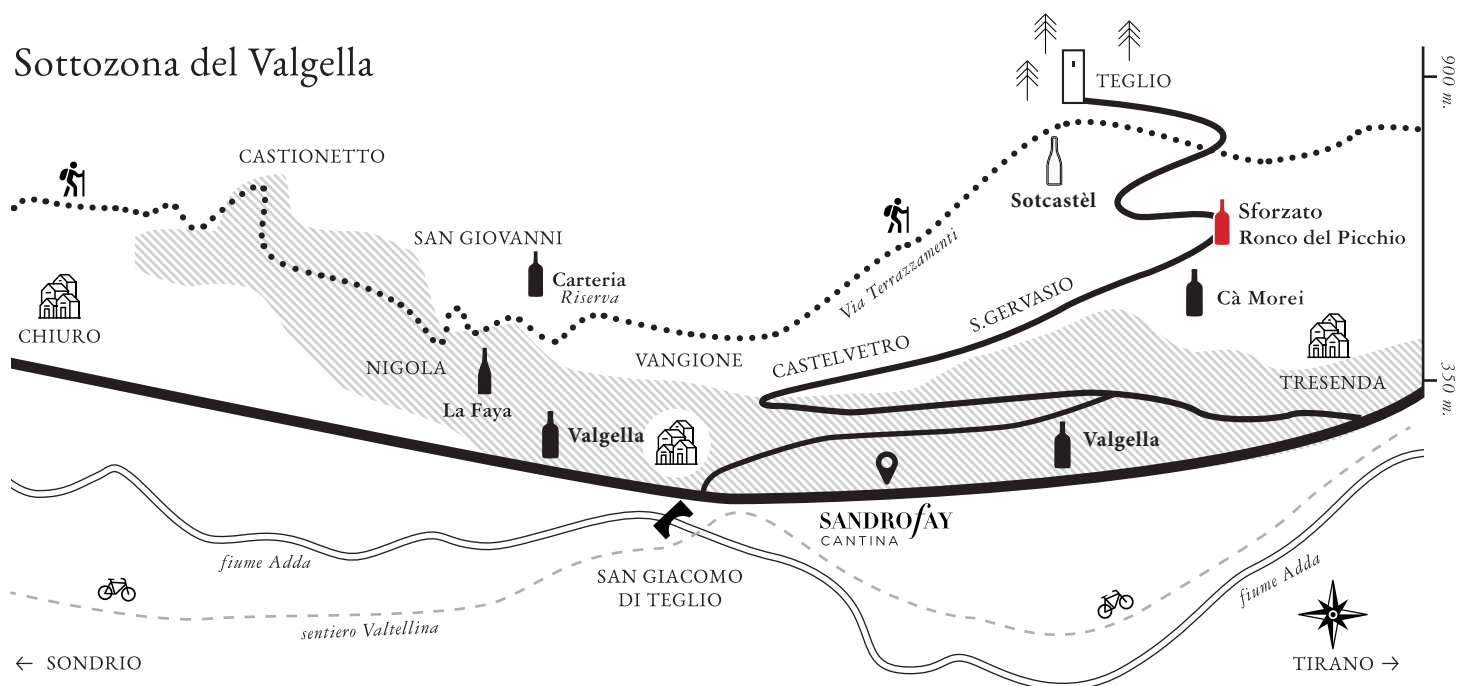
RACCOLTA HL/Ha 35. I grappoli vengono raccolti durante la prima metà di Ottobre e sistemati in cassette; l'appassimento si protrae fino a metà Dicembre

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica in vasca di acciaio; fermentazione malolattica e maturazione per 24 mesi in botte da 30 Hl e tonneaux.

FORMATO Bott. 0,75 lt – Magnum 1,5 lt – Jéroboam 3 lt.



Sottozona del Valgella



LE SOTTOZONE DEL NEBBIOLO

