



coop. sociale
Il Gabbiano



Abbaglio ROSSO DI VALTELLINA DOC

Il Rosso di Valtellina è noto come il vino più “giovane” e fresco del panorama vitivinicolo valtellinese. I vigneti di Nebbiolo sono gli stessi da cui provengono le uve del rinomato Sfursat.

VITIGNO

100% Nebbiolo-Chiavennasca

TERROIR

Vigneti situati nella zona Valtellina DCOG, su terrazzamenti, ad un'altitudine compresa tra 350-650 metri s.l.m. e con esposizione a sud. Il terreno franco-sabbioso, poco profondo e di scarsa fertilità, è sostenuto da muretti a secco.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot modificato ad archetto.

VENDEMMIA

Ottobre, con raccolta interamente manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione tradizionale, “in rosso”, con 8 giorni di macerazione sulle bucce.

Il vino rimane 2 mesi in vasca, poi passa per 4 mesi in botti di rovere di Slavonia da 80 hl.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore rosso rubino, con riflessi granati;



Profumo netto e vinoso con fine fragranza di piccoli frutti di bosco e spezie dolci, con delicate note di rosa.



Sapore secco, fruttato e abbastanza tannico, con elegante fondo di liquirizia.

GRADAZIONE 12%

CONSERVAZIONE OTTIMALE 3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti, bolliti misti, carni bianche.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum