



# LEGÀMI GRUMELLO VALTELLINA SUPERIORE DOCG

Grumello: dal latino 'grumus' e 'grum' in dialetto Valtellinese con il significato di 'poggio, altura' è una delle quattro sottozone della DOCG Valtellina Superiore, a nord di Sondrio. Prende il nome dal Castello di Grumello del 1300.

## VITIGNO

100% Nebbiolo-Chiavennasca

## TERROIR

Vigne con esposizione a sud, situate nella sottozona del Valtellina Superiore DOCG Grumello. Terrazzamenti a 350-550 metri s.l.m. 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, raccolta unicamente a mano.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione «in rosso», con controllo della temperatura, a cui seguono 2 anni di affinamento (uno in botte di legno).

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore granato vivido.



Profumo fine ed etereo, fragrante di viola appassita e di spezie, con sentori di fragole e fiori di mandorlo.



Sapore secco, caldo e armonico, con elegante e gradevole amarognolo di mandorla e di resina a lungo persistente.

GRADAZIONE 13%

CONSERVAZIONE OTTIMALE 5 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°C

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pollame nobile, cacciagione, grigliate di carne, formaggi stagionati.



375 ml



750 ml



1500 ml  
Magnum