



Grumello Rocca De Piro

Valtellina Superiore DOCG 2011

ArPePe

Il Valtellina Superiore Docg Grumello Rocca De Piro ArPePe vinifica nelle cantine del Castel Grumello proprietà della famiglia De Piro dal quattordicesimo secolo. E' una fortezza gemina, costituita da due strutture separate, un tempo unite da una cinta muraria che sovrasta l'altura coltivata a Nebbiolo delle Alpi.

Da qui il nome di questo vino, risultato dell'assemblaggio di uve provenienti dai due vigneti di proprietà situati nella zona del Grumello. Nelle annate in cui i tannini poco accentuati suggeriscono un affinamento breve in botte grande, il Valtellina Superiore Grumello Rocca De Piro DOCG sorprende per la velocità con cui acquista bevibilità. E al momento del suo debutto sulle tavole, si presenta sempre puntuale: pronto da bere, ma ottimo anche da conservare in cantina tra le riserve.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|----------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Rosso |
| Disciplinare | Valtellina Superiore |
| Denominazione | DOCG |
| Annata | 2011 |
| Classificazione | Superiore |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Lombardia |
| Vitigno | Nebbiolo 100% |
| Gradazione | 13.50 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|--|
| Colore | Rosso rubino con riflessi rosa corallo |
| Gusto | Fresco e sapido, dai tannini fitti e levigati con una buona mineralità |
| Profumo | Intensi aromi di ciliegia e di viola, note di liquirizia e frutti di bosco |
| Abbinamenti | Primi con ragu di carne, primi con verdura, secondi piatti di carni bianche in umido, primi con carni arrosto e grigliate, formaggi stagionati |
| Temperatura di servizio | 18°-20° C |

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|----------------------|--|
| Vinificazione | Tradizionale con macerazione delle vinacce per 15 giorni |
| Affinamento | 24 mesi in botti grandi di rovere e castagno |