



Valtellina Riserva La Scala D.O.C.G.

<i>Anbaugebiet:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Traubensorte:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>12.5 % vol.</i>

<i>Lagerfähigkeit:</i>	<i>10 Jahre</i>
<i>Trinktemperatur:</i>	<i>18° C</i>

<i>Zona di coltivazione:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Vitigno:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>12.5 % vol.</i>

<i>Capacità di conservazione:</i>	<i>10 anni</i>
<i>Servire alla temperatura:</i>	<i>18° C</i>

<i>Growing area:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Type of grape:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Alcohol content:</i>	<i>12.5 % vol.</i>

<i>Shelf life:</i>	<i>10 years</i>
<i>Drinking temperature:</i>	<i>18° C</i>

Die Nebbiolo-Trauben für diesen Wein wachsen auf den wohl berühmtesten Veltliner Felsterrassen; den klassischen Lagen bei Sondrio.

Es kommt für sechs bis acht Monate in die Barrique und danach für ein paar Jahre in Eichenfässer. So entwickelt es sich, dank konsequentem Qualitätsstreben, zu einem vornehmen, körperreichen Rotwein, zu einem Spitzengewächs mit feinem Vanilleton und der ganzen komplexen Finesse der Nebbiolotraube.

Le uve utilizzate per questo vino maturano sui famosissimi terrazzamenti in pietra dei classici vigneti di Sondrio.

Conservato sei-otto mesi in barrique, il vino viene poi fatto invecchiare un paio d'anni in botti di rovere. Si trasforma così, grazie ad una continua ricerca della qualità, in un rosso raffinato e corposo, un'annata di qualità contraddistinta da un fine sentore vaniglia e dalla complessa eleganza dell'uva Nebbiolo.

The grapes used to make this wine grow on the famous Veltlin rock terraces in the classical domains near Sondrio.

It is left in wooden vats for 6 to 8 months before being transferred to oak casks and allowed to mature for several years. With our focus on quality, it develops into an elegant and full-bodied red wine, a top quality growth with a fine hint of vanilla and all the complex finesse of Nebbiolo grapes.