



Valtellina Seduzione_11 I.G.T.

Anbaugbiet:	Valtellina
Traubensorte:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	13 % vol.

Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Trinktemperatur:	18 - 20° C

Zona di coltivazione:	Valtellina
Vitigno:	Nebbiolo
Gradazione alcolica:	13 % vol.

Capacità di conservazione:	10 anni
Servire alla temperatura:	18 - 20° C

Growing area:	Valtellina
Type of grape:	Nebbiolo
Alcohol content:	13 % vol.

Shelf life:	10 years
Drinking temperature:	18 - 20° C

Erst 2 Wochen nach der ordentlichen Ernte, werden die Trauben für den «Seduzione» geerntet. Nach der alkoholischen Gärung in den Gärtänken, wird der Wein für den biologischen Säureabbau im Barrique ausgebaut. Der Nebbiolo wächst auf den Terrassen, deren Lagen auf den Felsen des Valtellina Superiore angelegt sind. Dieser spezielle Wein wird nur in den besten Jahren gekeltert. Seine Reife erhält er in neuen, leicht gerösteten Barriques aus dem französischem Eichenholz «Allier» während eines Zeitraums von 12 Monaten. Von grösster Bedeutung ist danach die Lagerung in Flaschen, welche während mindestens 10 Monaten in dunklen und kühlen Kellergewölben ruhen, ehe sie für den Handel freigegeben werden. Der «Seduzione» zeichnet sich durch seine rubinrote Farbe, ein delikates Haselnussbuket mit leichter Eichenholznote sowie einem starken, harmonischen Geschmack mit genau richtigen Gerbsäuregehalt aus. Unser Serviervorschlag: er passt ausgezeichnet zu rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse. Die optimale Trinktemperatur beträgt 18-20°C. Wir empfehlen Ihnen auch, diesen Wein etwa zwei Stunden vor dem Genuss zu entkorken, ihn in ein Dekantierglas zu giessen und in weiten Weingläsern zu servieren.

L'uva per la produzione del vino «Seduzione» viene raccolta ben due settimane dopo la vendemmia ordinaria. Dopo la fermentazione alcolica nei relativi fermentini il vino viene trasferito nelle barrique per procedere alla malolattica. Il Nebbiolo cresce sulle terrazze della rocciosa Valtellina superiore. Questo vino viene prodotto soltanto nelle migliori annate. La maturazione nelle barrique nuove leggermente «tostate», costruite utilizzando il legno di quercia francese «Allier» dura 12 mesi. Dopodiché la maturazione prosegue in botti di castagno bianco. Segue quindi un'altra fase importante: il vino viene imbottigliato e le bottiglie rimangono per almeno 10 mesi in buie e fresche cantine per poi essere messe finalmente in commercio. Il vino «Seduzione» si distingue per il suo colore rosso rubino, per il delicato bouquet di nocciola con una leggera nota di cacao, per il sapore deciso e armonico con il giusto contenuto di acido tannico. Il nostro consiglio per l'abbinamento: il vino «Seduzione» è particolarmente adatto per carni rosse, cacciagione e formaggio stagionato. La temperatura ottimale di degustazione è di 18-20 °C. Consigliamo inoltre di stappare il vino circa due ore prima di consumarlo e di decantarlo in una caraffa di decantazione per poi servirlo in ampi bicchieri da vino rosso.

The picture for the Seduzione label is painted every year by a new artist.

The grapes for "Seduzione" are harvested two weeks after the usual harvest only. After the alcoholic fermentation in fermentation tanks, the wine is bottled into barriques for organic acid decay. The Nebbiolo grows on terraces, located on the rocks of Valtellina Superiore. This very special wine is pressed in best vintages only. For a period of 12 months it matures in the new, slightly roasted barriques made of French oak-timber "Allier". It is crucial that afterwards and before trading, it is stored in bottles that stay in dark, cool basement vaults. "Seduzione" features a ruby colour, a delicate hazelnut bouquet with a slight oak-timber note, a strong, harmonic taste and a perfectly adjusted level of tannic acid.

Our serving suggestion: The wine goes excellently with red meat, venison and mature cheese. The ideal drinking temperature is 18-20°C. We also suggest to uncork the wine about two hours before drinking, to pour it into a decanter and to serve it in large wine glasses.