



036 · Rosso di Valtellina D.O.C.

<i>Anbauebiet:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Traubensorte:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>13 % vol.</i>

<i>Lagerfähigkeit:</i>	<i>10 Jahre</i>
<i>Trinktemperatur:</i>	<i>18-20° C</i>

<i>Zona di coltivazione:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Vitigno:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>13 % vol.</i>

<i>Capacità di conservazione:</i>	<i>10 anni</i>
<i>Servire alla temperatura:</i>	<i>18-20° C</i>

<i>Growing area:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Type of grape:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Alcohol content:</i>	<i>13 % vol.</i>

<i>Shelf life:</i>	<i>10 years</i>
<i>Drinking temperature:</i>	<i>18-20° C</i>

Als wir uns entschieden, diesen neuen Plozza-Wein zu keltern, hatten wir die Vision vom zugänglichen, fruchtigen, modernen, aber auch intensiven Nebbiolo, der eine gewisse Eleganz nicht vermissen lassen sollte. Und schon gar nicht durfte er seine Herkunft, das Veltlin, verleugnen. Das Resultat ist ein kräftiger, seidenweicher Rotwein, der bei einer spontanen Grillparty eine ebenso gute Figur macht wie beim festlichen Dinner mit Ihren besten Freunden.

Der Ausbau erfolgt im 10'400-Liter-Holzfass mit der Nummer 036, welches bei der Namensgebung und dem Etiketten-Design Pate gestanden hat. Die feine Holzetikette des 036 verleiht dem Wein sein wertvolles, edles Äusseres.

Ein Wein, der in Sachen Preis/Leistungsverhältnis kaum zu schlagen sein dürfte.

Quando abbiamo deciso di produrre questo nuovo vino Plozza, avevamo immaginato un Nebbiolo accessibile, fruttato, moderno seppur intenso ed elegante. Anche la sua terra d'origine, la Valtellina, non poteva essere rinnegata. Il risultato è un vino rosso robusto e morbido, adatto tanto ad una grigliata fra amici che ad una cena più ricercata.

L'affinamento si è svolto in una botte di legno da 10'400 litri contrassegnata con il numero 036 che ha dato il nome al vino e ha caratterizzato il design dell'etichetta: un sottile foglio in legno che conferisce allo 036 un'immagine di prestigio.

Un vino dal rapporto qualità/prezzo difficilmente eguagliabile.

When we decided to produce this new Plozza wine, we imagined an accessible, fruity, modern as well as intense and elegant Nebbiolo wine that would have reflected the characteristics of its place of origin, Valtellina. The result is a robust, yet finely structured red wine that is perfect with grilled food as well as for a more elaborate dinner.

It has been aged in a 10'400-liter-wooden-cask with the number 036, from which this wine takes its name. Its label is a fine wooden foil that gives a prestigious look to the bottle.

The 036 is an excellent value wine.