

Bruma



SCHEDA TECNICA

NOME

BRUMA 2021
VALTELLINA SUPERIORE DOCG

SOTTO ZONA STORICA
VALGELLA

UVA
NEBBIOLO-CHIAVENNASCA

COLORE
GRANATO CON VENA RUBINO

GRADAZIONE
13%



Bruma
2021

**VALTELLINA
SUPERIORE**
D.O.C.G.
VALGELLA



Bruma

Bruma



ANNATA

L'ANNATA 2021 HA AVUTO UN ANDAMENTO METEOROLOGICO PARTICOLARE, INZIATA CON UNA PRIMAVERA FREDDA E CON SCARSE PRECIPITAZIONI CHE HANNO DETERMINATO UN FORTE RITARDO NELLO SVILUPPO FENOLOGICO DELLA VITE.

PROSEGUITA CON UN'ESTATE CON ALTERNANZA DI PERIODI CALDI E ASCIUTTI E PERIODI FRESCHI ED UMIDI.

GRAZIE AD UN COSTANTE APPORTO IDRICO ED ESCURSIONI TERMICHE IDEALI IL NEBBIOLO È GIUNTO ALLA VENDEMMIA IN OTTIME CONDIZIONI DI MATURAZIONE.

ESPOSIZIONE E NATURA DEL TERRENO

RIPIDI TERRAZZAMENTI, TERRENO FRANCO SABBIOSO, POCO PROFONDO, A TESSITURA SCIOLTA, CON ESPOSIZIONE A SUD

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

ARCHETTO VALTELLINESE O ORIZZONTALE

Bruma

Bruma



VENDEMMIA

GRAPPOLI SELEZIONATI SECONDO IL CRITERIO DELLA
MATURAZIONE FENOLICA, RACCOLTI A MANO A FINE OTTOBRE

VINIFICAZIONE

IN ROSSO CON FERMENTAZIONE DI 6 GIORNI E MACERAZIONE DI 3
GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO

ALMENO UN ANNO IN BOTTI DI LEGNO DI ROVERE

NOTE DEGUSTATIVE

PROFUMO DI VIOLA APPASSITA E SPEZIE CON FINALE ETereo.
TRAMA TANNICA DI GRANDE SPESSORE E MATURITA', PERSISTENZA
GARBATA CHE MATURERA' POSITIVAMENTE NEL TEMPO

Bruma