



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

GRUMELLO



Denominazione di origine	Valtellina Superiore DOCG
Zona di produzione	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Sondrio e Montagna
Uvaggio	Nebbiolo
Sistema di allevamento	Archetto valtellino
Resa	700 g/m ²
Composizione terreno	Argille sabbiose, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazioni.
Contenuto alcolico	12.5 vol %
Acidità totale	5,5 g/l
Temperatura di servizio	14–16°C
Conservazione	6–8 anni
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C.
Affinamento	12 mesi in botte di rovere
Note degustative	Rosso rubino tendente al granata; al naso sottile e intenso, con sfumature che ricordano la mandorla, leggermente tannico, sapido e aromatico.
Accostamenti	Accompagna idealmente arrosti, pollame, formaggi giovani.
Formato	75 cl

La sottozona del Grumello conta un'estensione vitata di 78 ettari e giace sul versante etico a nord-est di Sondrio. Il nome proviene dal Castello di Grumello, fortezza del XIII secolo che domina la vallata. Costruito nel 1326 da Corrado de Piro, fu distrutto dai Grigioni quando invasero la regione.

Il Grumello presenta generalmente una beva più semplice anche con invecchiamenti più brevi rispetto alle altre sottozone, il che non preclude comunque un buon potenziale di affinamento. Il Grumello si presenta con un rosso rubino di media intensità tendente al granata. Il profumo è sottile ed intenso, con sfumature che ricordano la mandorla. Al palato il vino è asciutto e vellutato, ricco di fragranze, leggermente tannico, sapido e armonico.