Grumello Rocca De Piro

Valtellina Superiore DOCG 2011

ArPePe

Il Valtellina Superiore Docg Grumello Rocca De Piro ArPePe vinifica nelle cantine del Castel Grumello proprietà della famiglia De Piro dal quattordicesimo secolo. E' una fortezza gemina, costituita da due strutture separate, un tempo unite da una cinta muraria che sovrasta l'altura coltivata a Nebbiolo delle Alpi.

Da qui il nome di questo vino, risultato dell'assemblaggio di uve provenienti dai due vigneti di proprietà situati nella zona del Grumello. Nelle annate in cui i tannini poco accentuati suggeriscono un affinamento breve in botte grande, il Valtellina Superiore Grumello Rocca De Piro DOCG sorprende per la velocità con cui acquista bevibilità. E al momento del suo debutto sulle tavole, si presenta sempre puntuale: pronto da bere, ma ottimo anche da conservare in cantina tra le riserve.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Valtellina Superiore
Denominazione	DOCG
Annata	2011
Classificazione	Superiore
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Lombardia
Vitigno	Nebbiolo 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino con riflessi rosa corallo
Gusto	Fresco e sapido, dai tannini fitti e levigati con una buona mineralità
Profumo	Intensi aromi di ciliegia e di viola, note di liquirizia e frutti di bosco
Abbinamenti	Primi con ragu di carne, primi con verdura, secondi piatti di carni bianche in umido, primi con carni arrosto e grigliate, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Tradizionale con macerazione delle vinacce per 15 giorni
Affinamento	24 mesi in botti grandi di rovere e castagno