ACQUISTATO IL .....

"Ca' Moréi" Valtellina Superiore DOCG Valgella 2021 2021



Lunga, lunghissima persistenza

Si chiama Cà Morèi e prende vita nel cuore della Valtellina. Nella sottozona Valgella, una delle cinque che compongono la DOCG Valtellina Superiore. Questo territorio, caratterizzato da ripidi pendii terrazzati, offre un panorama vitivinicolo unico al mondo. Il vigneto Cà Morèi, situato a circa 550 metri sul livello del mare nel comune di Teglio, gode di un'esposizione a sud che massimizza l'insolazione, fondamentale per la maturazione del Nebbiolo, localmente noto come Chiavennasca. 2,5 ettari su un terreno prevalentemente sabbioso, con componenti limose e un pH acido. Questa composizione dona alle uve una particolare freschezza e mineralità, caratteristiche queste che poi si riflettono anche nel vino. La raccolta delle uve avviene a metà ottobre, quando la maturazione è ottimale, garantendo concentrazione aromatica e tannini fini. Dopo la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio, il vino matura per 12 mesi in botti di rovere grandi (30 hl) e piccole (500 litri). Segue l'imbottigliamento e un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia per circa 15 mesi. Alla vista il Cà Morèi si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso sprigiona profumi di piccoli frutti rossi, spezie delicate e un accenno di erbe di montagna. In bocca, invece, è armonico e fresco, con tannini ben integrati e una lunga, anzi lunghissima persistenza minerale. Buono già oggi, questo vino ha un'eccellente capacità di invecchiamento. Ben conservato ha un potenziale di 10-15 anni, durante i quali svilupperà maggiore complessità. Sulla tavola è perfetto con piatti della tradizione valtellinese, come pizzoccheri e bresaola.

La Valtellina, con i suoi rossi importanti, è una delle aree più affascinanti d'Italia. Qui, tra i nomi storici, brilla anche quello di Sandro Fay, proprietario di una bella cantina di famiglia, fondata nel 1973. Il punto di partenza è una piccola produzione enologica di famiglia che negli anni si è via via sviluppata, fino a diventare una delle realtà più interessanti del territorio. Azienda a carattere rigorosamente famigliare, dal 1998 le sorti della cantina sono affidate anche ai figli, Marco ed Elena che continuano l'opera del padre valorizzando soprattutto la sottozona Valgella, dove si concentra la quasi totalità della produzione aziendale. La Valgella, una delle cinque sottozone del Valtellina Superiore DOCG, si estende nel Comune di Teglio per 137 ettari. Il nome deriva da "Valgel", forma dialettale per indicare i piccoli torrenti che caratterizzano la zona. Qui Sandro Fay gestisce vigneti per una superficie complessiva di circa 15 ettari.

La Vigna

Terreno	Terreni sabbiosi e limosi
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Nebbiolo (chiavennasca)
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La vendemmia si svolge nella seconda metà di ottobre. La fermentazione alcolica avviene in vasca d'acciaio, la fermentazione malolattica e la maturazione avvengono in botti da 30 ettolitri e in piccole botti di rvere da 500 litri per 12 mesi.Affinamento in bottiglia per 15 mesi.
Sensazioni	Colore: rosso rubino chiaro. Profumo: Note delicate di tabacco, cacao con un finale che richiama la rosa. Gusto: pulito,elegante,morbido,di bella freschezza con tannini in evoluzione.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821