



ACQUISTATO IL

"Garof" Valtellina Superiore Grumello DOCG 2021

2021

Quando la Valtellina è davvero superiore



Svinando

La Vigna

Terreno sabbioso 80%, limoso 20%, assenza di calcare, trattasi di collina sialdata con rarità di argilla

Esposizione

Sud

Allevamento

guyot

Densità imp.

3800

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Lombardia

Uve

nebbiolo 100%

Gradazione

14% vol

Temp. Servizio

10°

Quando Berlo

da invecchiamento

Abbinamento

Menu di carne

Vinificazione

La vendemmia viene effettuata a mano in cassette da 15 kg. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 11 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Successivamente, dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 12 mesi. È successivamente affinato in bottiglia per altri 8 mesi prima della commercializzazione.

Sensazioni

Colore rosso rubino scarico. Profumo sottile e persistente di nocciola, more e ribes. Sapore vellutato, armonico e fresco, giustamente tannico con finale denso, concentrato che apporta una piacevole struttura.

La Valtellina, con i suoi vigneti terrazzati, è una terra affascinante ma estremamente dura. Qui la meccanizzazione non esiste. Ogni intervento in vigna è fatto rigorosamente a mano e costa tanta, tanta fatica. Dalle patate invernali, fino alla vendemmia che si svolge in tarda estate, quando solo le uve migliori vengono raccolte da mani esperte e poste delicatamente in cassette da 15 chili. Bisogna prestare attenzione che gli acini non si rovinino e che tutti i grappoli giungano sani fino in cantina. Garof, il vino proposto qui da Mamete Prevostini, è un Valtellina Superiore DOCG prodotto con uve provenienti dalla sottozona Grumello. Frutto di una lavorazione attenta, questo rosso svolge malolattica in fusti di rovere, dove viene anche lasciato affinare per circa un anno. Viene quindi messo in bottiglia, dove viene conservato ancora gelosamente per altre otto mesi prima della commercializzazione. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino scarico. Al naso spiccano le note di frutta rossa ben matura, accompagnate da sottili ricordi di frutta secca e boiserie. In bocca è vellutato, armonico e fresco. Piacevolmente tannico, grazie alla sua notevole struttura, si rivela anche molto persistente. E' un vino capace di regalare grandi soddisfazioni. Sulla tavola della domenica, tanto per fare un esempio, può accompagnare magnificamente un grande arrosto o una succulenta teglia di pasta al forno.

Una bella storia, quella della cantina Mamete Prevostini. Una storia fatta di passione per un territorio unico, come quello della Valtellina, e di un vitigno che, qui come altrove, ha la capacità di dar vita a vini straordinari. Stiamo ovviamente parlando del Nebbiolo, che da queste parti viene chiamato Chiavennasca. L'originale Mamete Prevostini, nonno dell'attuale proprietario dell'azienda, inizia a occuparsi di vino subito dopo la fine della prima guerra mondiale. Lo fa sfruttando un antico crotto, ossia una grotta naturale che in val Chiavenna viene da sempre usata come cantina. Ma bisogna aspettare il 1995 perché il nipote debutti con una vera e propria produzione di qualità, destinata al mercato. Oggi la cantina può contare su un complessivo di 20 ettari di vigneto, di cui 8 sono di proprietà e i rimanenti 12 sono in affitto. I vini di Mamete Prevostini, premiati da critici e guide internazionali, rappresentano senza dubbio un punto di riferimento per l'intera zona.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821