



GIUEN ROSSO DI VALTELLINA

E' un vino giovane e fresco ottenuto da uve Chiavennasca-Nebbiolo provenienti dagli stessi vigneti del famoso Sfursat, cui vengono aggiunte in piccole quantità uve di antichi vitigni autoctoni quali Prugnola, Rossola e Pignola. Di colore rosso rubino, ha fragranti profumi di frutti di bosco, con note speziate e floreali; al palato è asciutto e armonioso, con tannini moderati e un leggero fondo di liquirizia. Si abbina felicemente ad ogni piatto, ed è perfetto con le specialità della tradizione

PROVENIENZA

Vigneti della zona Valtellina DOC, situati nella fascia pedemontana delle Alpi valtellinesi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia manuale a ottobre. L'uva giunta in cantina viene diraspata ma non pigiata e trasferita con delicatezza nei serbatoi di fermentazione. Il mosto che si ottiene durante queste fasi viene avviato alla fermentazione. L'anidride carbonica prodotta satura immediatamente il contenitore e provoca una fermentazione enzimatica naturale all'interno degli acini interi. Si originano in questo modo aromi fruttati molto intensi. Alla svinatura che avviene dopo una settimana circa, gli acini interi rilasciano il loro contenuto ricco di aromi e di zucchero. La fermentazione termina con lentezza a bassa temperatura senza ulteriori contatti con le bucce. Il vino affina almeno sei mesi in cantina parte in legno e parte in acciaio.

ALLERGENI

Contiene solfiti

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino; profumo fruttato intenso e vinoso con fine fragranza di piccoli frutti di bosco e ciliegie, spezie dolci, con delicate note di viola; sapore morbido con tannini saporiti, retrogusto fruttato e finale lungo, sapido e minerale.

Si consiglia con: antipasti, primi piatti e carni non troppo saporite.





RIGONI SRL – VIA ENRICO TOTI, 7– LECCO 23900 – TEL. 0341/1890063 – info@rignonisrl.it