



VALTELLINA SUPERIORE MAROGGIA SESTERZIO

DENOMINAZIONE: Valtellina Superiore Maroggia DOCG

TIPOLOGIA: rosso

Il Maroggia è un vino dal colore rosso rubino tendente al granato, caratterizzato da profumi persistenti e sottili; in bocca è secco e leggermente tannico, è buon compagno per primi piatti, carni e formaggi di media stagionatura.

UVAGGIO: nebbiolo in purezza.

VINIFICAZIONE: vinificazione tradizionale a capello sommerso con macerazione delle bucce a temperatura controllata.

INVECCHIAMENTO: maturazione minima di dodici mesi in barriques di rovere e successivo affinamento in bottiglia.

CONTENUTO ALCOLICO: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 16°C - 18°C

ABBINAMENTI: è buon compagno per primi piatti, carni e formaggi di media stagionatura.

