



CORTE DI CAMA MAMETE PREVOSTINI

Zona

Selezione dei migliori grappoli del Valtellina Superiore D.O.C.G nei comuni di Sondrio, Berbenno e Montagna in Valtellina.

Vitigno

100% Nebbiolo appassito.

Tecnica di produzione

Raccolta delle migliori uve in cassetta e successivo appassimento in fruttaio fino agli inizi di dicembre, pigiatura e fermentazione in acciaio inox con 18 giorni di maturazione del mosto sulle bucce, maturazione di 15 mesi in fusti di rovere e affinamento di 10 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Rosso rubino scuro, al naso esprime un profilo olfattivo importante, suadente e complesso. Note di ciliegia in confettura aprono a sentori fruttati che lasciano spazio a spezie dolci in un susseguirsi di rara intensità. In bocca è potente ed elegante, caldo e setoso. Il suo è un equilibrio sopraffino che si muove felpato fino ad un finale di grande stoffa.

Abbinamenti

Così importante e strutturato, il "Corte di Cama" di Mamete Prevostini è vino da abbinare a grandi piatti di formaggi stagionati, a fine pasto. Anche da solo, da centellinare a piccoli sorsi.

