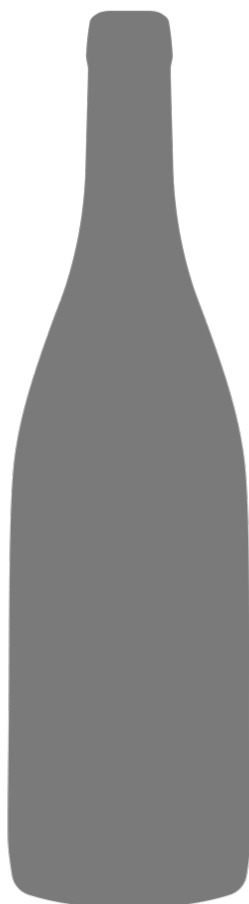


AZIENDA AGRICOLA REDONDEL

MAROGGIA SUPERIORE

, Italie



Disponibilité Importation privée

Humain Nicola Lardera

Millésime 2012

Appellation Maroggia di Valtellina DOCG

Sols Sablonneux

Altitude Des Vignes 250-450 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud

Cépages 100 % Chiavennasca (Nebbiolo)

Palissage Guyot

Vendanges Manuelle

Vinification Macération et fermentation en cuves en acier inoxydable

Levures Indigènes

Élevage Vieilli un minimum de 12 mois en fûts de chêne.

Alcool 13% alc./vol.

Couleur Rouge rubis avec des reflets violacés

Dégustation Le nez s'ouvre sur des notes d'épices et de fruits sauvages. Fin et subtil, les tanins élégants lui confèrent une longueur en bouche exceptionnelle.

Température De 16°C

Service