

La Spia

Riserva "ER64" 2017 Docg Valtellina Superiore



100% Nebbiolo (*Chiavennasca*)



Nelle vigne in conduzione più alte ad oltre 500 metri di altezza nella sottozona Grumello vigna Dossi Salati e Berbenno di Valtellina.



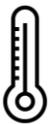
Esposizione a sud
350 - 520 m s.l.m.



La macerazione sulle bucce di circa 30 giorni viene seguita da un breve periodo in vasche d'acciaio e una lunga fase di invecchiamento in piccole botti di rovere. È questa la miglior vasca o selezione che l'Enologo sceglie come più idonea ad una più lunga maturazione in botte e ad una vita in bottiglia sicuramente più longeva.



Si presenta di colore rosso rubino con riflessi granati. Ampio all'olfatto esibisce profumi di frutta matura e rosa appassita. Iniziano ad essere percepite note speziate ed evolutive. Sapore rotondo e persistente. Tannino ben presente ma vellutato. È solo all'inizio della sua evoluzione!



Temperatura di servizio:
18 ° C servito in Gran Balloon



Produzione annata 2017, scelta di una botte da 5 HL e una barrique (225 litri):
935 bottiglie da 0,75 litri
12 magnum da 1,50 litri



Prima annata di produzione: 2006



La Spia SRL Società Agricola
Viale B. Tirelli 70 – Castione Andevenno (SO)
www.laspia.wine – 0342 189 2250 – info@laspia.wine