

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Il Gabbiano Cooperativa Sociale

NOME DEL VINO

GABBIANO VALTELLINA SUP
SASELLA DOCG 75

DENOMINAZIONE

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

VALTELLINA

VINIFICAZIONE

I grappoli sono vinificati tradizionalmente "in rosso", con speciali fermentini a temperatura controllata. La macerazione è durata 8 giorni.

AFFINAMENTO

In dicembre, dopo una sosta in acciaio, il vino è maturato per 24 mesi in botti di rovere da 35, 50 e 80hl.

VITIGNO/I

100% NEBBIOLO

ALLEVAMENTO

Guyot modificato ad archetto

ESPOSIZIONE

Sud

ALTITUDINE

400-500 Mt

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

10 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno franco sabbioso, poco profondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

ETTARI VITATI

5

RESA PER ETTARO

7.000 kg / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Enologo esterno

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3.500

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E3419