

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Il Gabbiano Cooperativa Sociale

## NOME DEL VINO

GABBIANO VALTELLINA SUP  
SASELLA DOCC 75

## DENOMINAZIONE

VALTELLINA SUPERIORE DOCC

## CLASSIFICAZIONE

DOCC

## 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

## ETÁ 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