

ROSSO
DI VALTELLINA DOC

DEL NEGUS



CANTINA LEUSCIATTI
di Bruno Leusciatti



ZONA DI PRODUZIONE:

caratteristici terrazzamenti a muretti a secco dall'altezza media di circa 3,5 metri, costituito da filari piuttosto corti, con ceppi sull'età dei 50 anni.

TIPOLOGIA TERRENO:

spessore minimo di terra e materiale di scolo e roccia, affiorante in alcuni punti.

VITIGNO:

per il 95% Chiavennasca (Nebbiolo) a grappolo grande, dagli acini poco chiusi e da un 5% di Rossola dal grappolo piccolo, di colore scuro e con acini chiusi.

PERIODO DI VENDEMMIA:

prima decade di ottobre.

RESA:

35 q.li/ha.

VINIFICAZIONE:

durante la macerazione si adotta il metodo detto a "cappello sommerso" con rimontaggio del mosto per 2/3 volte al giorno, utile sia per l'estrazione del colore dalle bucce, sia per l'ossigenazione dei lieviti contenuti nell'uva.

AFFINAMENTO:

Per i primi 6 mesi il vino viene lasciato maturare nel legno, per poi passare all'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA:

Il vino si presenta rosso rubino, con bei riflessi granati. All'olfatto risulta delicato, persistente e caratteristico. Dal sapore asciutto e leggermente tannico, è arricchito da discrete e particolari percezioni di legno.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2014

GRADO ALCOLICO: 12 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°