



coltiviamo sogni

## LA MOSSA

### Valtellina Superiore DOCG



*Zona di produzione:* Valtellina, Tresenda di Teglio, vigneto La Perla

*Vitigno:* Nebbiolo

*Grado alcolico:* 12,5 - 13% vol.

*Sistema d'allevamento:* doppio Guyot su sistema Triacca

*Raccolta:* manuale in cassette da 10-12 kg

*Vinificazione:* dopo la pigia-diraspatura il mostro viene raffreddato a 5-7°C durante alcuni giorni e successivamente portato a 24°C e avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino matura in botti di rovere non tostate.

*Affinamento in botte:* 36 mesi in botti di rovere da 5,5, 10 e 20 hl

*Affinamento in bottiglia:* minimo 18 mesi