

BIBENDA 2024

Sforzato di Valtellina DOCG Infinito 2019

Rubino tendente al granato. Schiude fragranze di sottobosco, cioccolatino alla ciliegia, china e spezie a profusione. Bocca opulenta e tannica ma priva di sdolcinatezze nonostante la "dolce" carica fruttata; finale appena ammandorlato. Vinificazione in cemento. Elevazione in tonneau per 19 mesi e 18 di affinamento in bottiglia. Non filtrato.

Valtellina Superiore Inferno DOCG Flammante 2020

Granato consistente. Effluvi di cioccolatino alla ciliegia, humus e fiori appassiti, si alternano a note speziate e balsamiche. Sorso decisamente sapido, con una struttura cremosa e tannini "dolci" ma di decisa presenza; sfuma caldo e terroso. Vinificazione in cemento, maturazione per 12 mesi in barrique e botte grande.

Valtellina Superiore Valgella Riserva DOCG Cristina Scarpellini 2019

Granato cupo. L'impianto olfattivo è dominato da cesto di frutti di bosco macerati, prugna, pot-pourri, radici, cuoio, pepe alla creola e toni minerali a rifinire. Al gusto evidenzia una struttura calda e ricca, ringalluzzita da nette comparse sapido-minerali e tannini di nobile fattura. Vinificazione in cemento, maturazione fra botte grande e tonneau per due anni. Un anno di bottiglia.

Valtellina Superiore DOCG Essenza 2019

Rubino terso, con orlo granato. Olfatto intrigante, composto da piccoli frutti selvatici, rosa, china, liquirizia, lavanda e legna arsa. Al palato è fresco e sobriamente concentrato, dal finale nitido e tipicamente tannico. Vinificazione ed elevazione in tini troncoconici da 50hl di rovere francese non tostato per 24 mesi e in bottiglia per 12. Non filtrato.

Valtellina Superiore Sasella DOCG Incanto 2020

Rubino-granato. Naso dal profilo dilettevole: confettura di rose, cedro, frutti di bosco, cacao, rabarbaro e guizzi minerali. Assaggio sostanzioso ma agile, condotto da una struttura tannica e sapida, dal fine epilogo. Vinificazione in cemento, poi 12 mesi tra botte grande e barrique. Non filtrato

Rosso di Valtellina DOC Nettare

Tonalità tendente al granato. Offre misurati profumi di violetta, ribes, lampone e sottobosco, accompagnati da una lieve carezza balsamica. L'assetto gustativo è sapido, di media struttura, dal finale floreale. Vinificazione tra acciaio e cemento, maturazione in cemento per 6 mesi.
