

BIBENDA 2025

Sforzato di Valtellina DOCG Infinito 2020

Rubino-granato. Sfilata aromatica disegnata da confetture di frutta rossa, pot-pourri, cacao, china, vaniglia e cardamomo. Voce alcolica netta, ben modulata da freschezza e "dolce" mole fruttata; chiusura potente e generosamente tannica. Vinificazione in cemento. Elevazione in tonneau per 12 mesi e 21 di affinamento in bottiglia.

Valtellina Superiore Inferno DOCG Flammante 2021

Rubino di tenue carica. Eleganti note di rosa selvatica, iris e liquirizia esaltano un quadro fruttato e agrumato che evoca lamponi, tamarindo e legno di cedro. Bocca decisamente fresca, con tannini vellutati; finale appena ammandorlato, di discreta complessità. Vinificazione in cemento, maturazione per 12 mesi in barrique e botte grande.

Valtellina Superiore Valgella Riserva DOCG Cristina Scarpellini 2020

Rubino-granato. Parata olfattiva composta da frutti selvatici in confettura, paprica, ginepro, liquirizia e cacao, su un ampio ed elegante manto floreale. Al palato sfoggia una silhouette carnosa ma elegante, sapidità minerale, tannini "dolci" e un lungo finale di ricco delle percezioni aromatiche. Vinificazione in cemento, maturazione fra botte grande e barrique. 21 mesi di bottiglia.

Valtellina Superiore DOCG Essenza 2021

RRubino terso, particolarmente luminoso. Fa sfoggio di un ventaglio aromatico composto da rosa canina, frutti selvatici, sottobosco, china, legno tostato, lavanda e pennellate minerali. Bocca fresca e compatta, con un'eco sapida e floreale. Vinificazione in cemento, maturazione in tonneau per 14 mesi.

Valtellina Superiore Sasella DOCG Petrato 2021

Rosso rubino di modica carica cromatica. Dischiude percezioni di visciole, fiori appassiti e spezie orientali; poi si fanno avanti note di muschiate e di china. All'assaggio, la succosa componente fruttata è scossa dalla verve acida e da un tannino vigoroso; finale di soddisfazione, ancora in via di assestamento. Vinificazione in cemento, poi 13 in botte grande.
