



## Valtellina Superiore D.O.C.G. Grumello red\_edition

<i>Anbaugebiet:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Traubensorte:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>12.5 % vol.</i>
<i>Lagerfähigkeit:</i>	<i>10 Jahre</i>

*Trinktemperatur:* 18° C

<i>Zona di coltivazione:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Vitigno:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>12.5 % vol.</i>
<i>Capacità di conservazione:</i>	<i>10 anni</i>

*Servire alla temperatura:* 18° C

<i>Growing area:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Type of grape:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Alcohol content:</i>	<i>12.5 % vol.</i>
<i>Shelf life:</i>	<i>10 years</i>

*Drinking temperature:* 18° C

Der traditionellen Grumello wird nebst einer mehrjährigen Eichenfassreifung, noch vier bis sechs Monate lang in der Barrique ausgebaut. Die kraftvolle, zugleich feinstrukturierte Spezialität aus der Nebbioltraube, glänzt durch Balance zwischen Frucht und Holz und schmeckt hervorragend zu herzhaften Fleischgerichten und Pasta.

Invecchiato in botti di rovere secondo un'antica tradizione. Le uve di questo vino, giunte a maturazione sui ripidi versanti di questa prestigiosa zona vitata, danno un vino di qualità dal colore rosso rubino e dal corpo marcato, la cui squisitezza rende onore alla fama di cui gode. Dal bouquet e dal sapore tipico, questo vino ha una lunga persistenza al palato.

The traditional Grumello is left to mature for several years in oak casks and then stabilized for 4-6 months in a wooden vat. This robust, yet finely structured speciality made from Nebbiolo grapes is outstanding for its balance between fruit and wood; it makes an excellent accompaniment to hearty meat dishes and pasta.