

Valdaya

VALDAYA

RIBERA DEL DUERO D.O. VALDAYA



UVAGGIO

100% Tempranillo

VIGNETO

Vecchie viti di età compresa tra 50 e 70 anni collocate tra i 880-910m s.l.m. Selezione di vecchi vigneti ad alberello con rese tra 2500 e 3000 kg/ha.

VENDEMMIA

La vendemmia è effettuata manualmente in cassette da 20 kg. Le parcelle vengono vinificate separatamente, seguendo la filosofia di lasciare che ogni piccolo vigneto esprima il suo potenziale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Una volta in cantina, le uve vengono completamente diraspate e trasferite in piccoli serbatoi di acciaio inossidabile e cemento per controllare la fermentazione alcolica e l'estrazione del vino. Le uve vengono diraspate e incubate in botti aperte o di cemento, dove macerano per 2-3 giorni. La fermentazione avviene con lieviti indigeni per 20 giorni. Ogni giorno si effettuano follature per favorire l'estrazione. Una volta terminata la fermentazione alcolica, si prosegue con la macerazione fino a 28 giorni di permanenza in vasca. Successivamente, il vino fiore di ciascuna parcella viene trasferito in una selezione di botti nuove in base al suo potenziale di invecchiamento e alle caratteristiche organolettiche, dove avviene la fermentazione malolattica e l'affinamento successivo per 15 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino molto fruttato e fresco sia al naso che al palato, con una sensazione vellutata e un gusto persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Consigliato in abbinamento a piatti a base di agnello.