DIRUPI

Lombardia

Montagna in Vallentina (SO)

Dirupi

ETTARI VITATI
5,5

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
45.000

DISTRIBUZIONE E RAPPRESENTANZA

Dirupi ha una missione: condurre una viticultura il più naturale possibile che possa integrarsi con l'ambiente circostante adottando pratiche colturali che riducono al minimo l'impatto sull'ambiente. In Valtellina.



"Dirupi ha una missione: condurre una viticultura il più naturale possibile che possa integrarsi con l'ambiente circostante."







“OLÈ”
ROSSO DI VALTELLINA DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento
La vinificazione prevede una diraspatura e una pigiatura molto soffici delle uve, grappoli che giungono in cantina perfettamente integri; la fermentazione avviene in acciaio con macerazione di 14 giorni. L'affinamento avviene per 8 mesi in botti di acciaio inox.

Produzione
14.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Tecnico (nomacorc)



“DIRUPI”
VALTELLINA SUPERIORE DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in acciaio, Affinamento per 18 mesi in botti di rovere francese di Allier da 20-30 ettolitri ed una piccola parte in barriques da 225 lt.

Produzione
14.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero



“GESS”
VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento
Macerazione 25-30 giorni, 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia.

Produzione
3.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



“GUAST”
VALTELLINA SUPERIORE INFERNO DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento
Macerazione 25-30 giorni, 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia.

Produzione
949 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



“RISERVA”
VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO RISERVA DOCG CRU DOSSI SALATI

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento
Macerazione 25-30 giorni, 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia.

Produzione
949 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



“VINO SBAGLIATO”
SFORZATO DI VALTELLINA DOCG “BIO”

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento
Appassimento delle uve in fruttaio per circa 60 giorni. Uva diraspata e pigiata in maniera molto soffice. Fermentazione in acciaio, macerazione è di 10 giorni. L'affinamento avviene per 12 mesi in barili da 225 litri di primo, secondo e terzo passaggio di rovere francese.

Produzione
3.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero



"DIRUPI ROSATO"
ALPI RETICHE IGT "BIO"

Tipologia
Vino Rosato

Uve col quale è fatto
Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento
Macerazione di una notte sulle bucce, svinatura ed affinamento in acciaio per 3 mesi.

Produzione
1.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (nomacorc)



"DIRUPI PAS DOSÉ" VSQ
METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO

Tipologia
Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto
Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice, metodo classico con rifermentazione in bottiglia a 36 mesi. Non dosato.

Produzione
500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero a fungo