



LOMBARDIA

DIRUPI

Montagna in Valtellina (SO)

RISERVA

2013



DIRUPI

Montagna in Valtellina (SO)

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



NUMERO BOTTIGLIE

45.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

5,5



"OLÈ"
ROSSO DI VALTELLINA
DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale e' 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 (normacorc)



"DIRUPI"
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale e' 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 e' 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 e' 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 e' 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 e' 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 e' 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 (normacorc)



"DIRUPI PAS DOSE" VSQ
METODO CLASSICO ROSE'
DOSAGGIO ZERO

Tipologia
Metodo Classico

Uve col quale e' 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