



LA GRAZIA

VITICOLTURA EROICA

Riserva EMMA

Valtellina Superiore

Denominazione d'origine controllata e garantita

L'origine (la vigna, l'uva)

In certe particolari annate - quando nel mese che precede il completamento della maturazione dell'uva le condizioni climatiche favoriscono una considerevole escursione termica giorno/notte – mentre si attende alla raccolta dei grappoli per la produzione del *Valtellina Superiore GOCCIA*, si pone particolare attenzione nel riservarne una più piccola quantità per produrre la *Riserva EMMA*.

La cantina

Come per il *GOCCIA* anche a questa più piccola quantità di uva vengono aggiunti i grappoli provenienti dalle viti posizionate sulle “murache”: i quali, dopo breve appassimento, vanno ad integrarsi nella fermentazione per conferire al vino maggiore ampiezza e struttura, secondo l'antica pratica vinaria del “*rinforzo*”.

La fermentazione prosegue con un processo di lunga macerazione delle bucce. Segue l'invecchiamento in botte e barriques di rovere protratto per 30 mesi e poi un ulteriore affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi che si perfezionerà ulteriormente anche in fase di commercializzazione.

Il bicchiere

Nel bicchiere è luminoso e accattivante per la variegata sfaccettatura cromatica rosso rubino e fugaci note granata. Elegante, complesso, armonico e persistente in tutte le sensazioni olfattive: in particolare per le note di mora matura e di piacevole confettura. Si completa al gusto con grande equilibrio, pienezza, sapidità e voluttuosità appena sottolineata dalla corposità dei tannini.

L'evoluzione

La particolarità del millesimo – che è in primis l'elemento distintivo e caratterizzante della qualità del vino – unitamente alle specifiche puntuali attenzioni di cantina, conferiscono alla tipologia “*Riserva*” la capacità di una costante crescita di finezza, anche per una lunghissima conservazione, che in cantina a temperatura corretta può prolungarsi anche per molti lustri.