

BETTINI



RISERVA

“La Botte Ventitrè” Valtellina Superiore DOCG Nebbiolo

Non tutte le storie possono essere raccontate subito.

“La Botte Ventitrè” nasce dal desiderio di lasciare al tempo il compito di completare l’opera. Un Nebbiolo delle Alpi che ha riposato a lungo prima di mostrarsi, affinando negli anni equilibrio, complessità e armonia. Un omaggio alla pazienza, alla memoria e alla straordinaria vocazione del vitigno all’invecchiamento.

DESCRIZIONE

Uve	Nebbiolo 100%
Zona di produzione	Vigneti situati nel Comune di Teglio
Esposizione e altitudine	A sud, tra 300-500 metri s.l.m.
Caratteristiche del terreno	Prevalentemente sabbioso, di origine morenica
Sistema di allevamento	Guyot
Vendemmia	Manuale da metà ottobre
Vinificazione	La vinificazione è da uve Nebbiolo con 12 giorni di macerazione sulle bucce. Il mosto rimane sulle bucce per un periodo volutamente prolungato per consentire maggiore estrazione di tannini e sostanze. Maturazione in botte di rovere.
Temperatura di servizio	16°-18° C

ALTRE INFORMAZIONI

Colore	Rosso granato
Profumo	Intenso e complesso, di grande finezza, con eleganti note aromatiche peculiarità del millesimo
Sapore	Pieno, armonico, con aristocratico fondo di nocciola



Casa Vinicola F.lli Bettini s.n.c.

Via Nazionale, 68 - 23036 S. Giacomo di Teglio (SO) | Tel. +39 0342 786068 | Fax +39 0342 786535
info@vinibettini.it | www.vinibettini.it | P. iva 00530840149 | N. REA SO 39253