

BETTINI



SELEZIONI

Sant'Andrea Valtellina Superiore DOCG Nebbiolo

Non tutte le vendemmie possono diventare Sant'Andrea.

“Sant'Andrea” è la grande Riserva della famiglia Bettini, prodotta esclusivamente nelle annate eccellenti a partire dalle uve di uno storico vigneto coltivato da oltre un secolo. Un vino che nasce dall'attesa, dalla selezione e dal rispetto dei tempi della natura, che esprime la straordinaria eleganza del nebbiolo delle Alpi attraverso profondità, armonia e longevità. L'essenza più alta della Valgella secondo Bettini.

DESCRIZIONE

Uve	Nebbiolo 100%
Zona di produzione	Vigneti situati nel Comune di Teglio
Esposizione e altitudine	A sud, tra 450-550 metri s.l.m.
Caratteristiche del terreno	Poco profondo con detriti di roccia granitica e presenza di piccole quantità di limo e sabbia
Sistema di allevamento	Guyot
Vendemmia	Manuale
Vinificazione	Le uve appassite in pianta sono vinificate con controllo della macerazione e fermentazione a temperatura decrescente. Maturazione in barrique per 12 mesi.
Temperatura di servizio	16°-18° C

ALTRE INFORMAZIONI

Colore	Rosso rubino
Profumo	Intenso ed elegante
Sapore	Ricco, caldo ed armonico, con un fondo di piccoli frutti rossi e di spezie a lungo persistenti



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