

# L'ENRICO RISERVA 2018



Nome: VALTELLINA SUPERIORE DOCG L'ENRICO RISERVA

Vitigno: nebbiolo

Annata: 2018

Gradazione: 13,5 vol%

Maturazione: 27 mesi in botte di rovere

Lotto: L210703 imbottigliato il 3 / 07 / 2021

Colore: rosso rubino intenso

Profumi: frutti rossi in prevalenza ciliegia,  
un leggero sentore speziato.

Gusto: schietto, sincero, genuino,  
complesso ma non complicato.

Produzione: 2497 bottiglie da 0.75 l  
100 magnum da 1.5 l, 20 jeroboam da 5 l

Servizio : calice Ballon, temperatura di 18 °C

Abbinamento: è un vino piacevole da godersi fin dall'aperitivo,  
con salumi ,formaggi freschi e tutto pasto.

Descrizione: Questo vino, il mio primo, porta il nome di mio nonno: Enrico appunto. Nonno Enrico era un viticoltore di metà Novecento che purtroppo non ho mai avuto la fortuna di conoscere. Si dice fosse un tipo tosto, uno dal carattere forte, schietto e genuino. Sono proprio queste le caratteristiche che si ritrovano nel vino. L'ENRICO, un Valtellina Superiore che nasce da vigneti situati in zone strategiche per la qualità dell'uva, da una scelta manuale meticolosa dei grappoli di nebbiolo.