

BARBACÀN

**Rosso di Valtellina
DOC**

Le vigne si trovano nella zona storica Valgella, comune di Teglio, tra i 350 e i 450 metri s.l.m..

L'esposizione è sud – sud est.

Nebbiolo 100%.

Potatura guyot con un solo capo a frutto da 8-9 gemme. Durante la primavera - estate, selezione dei germogli e dirado.

4000 ceppi per ettaro con 2 kg uva per pianta.

I terreni sono franco-sabbiosi di origine morenica a reazione acida. Ampia la varietà di rocce e minerali presenti tra cui gneiss, micascisti, filladi, graniti, dioriti e quarzi espressione del corredo aromatico e minerale del nebbiolo in Valtellina.

Per la **vendemmia**, dalla seconda decade di ottobre si raccoglie manualmente in ceste da 20 kg che, caricate sulle spalle, compiono un saliscendi di scale in pietra e muretti a secco prima di giungere in cantina.

La vinificazione risulta dalla diraspatura e pigiatura soffice delle uve appena raccolte; la fermentazione e macerazione sulle bucce non ha durata predeterminata ma, come da tradizione, avviene senza modificare gli equilibri naturali di ogni singola annata aspettando con pazienza il pieno svolgimento dello zucchero in alcool.

L'affinamento avviene sulle fecce fini in piccoli fusti di rovere per 9 mesi. Con i primi caldi di giugno prende avvio spontaneo la fermentazione malolattica che si conclude con l'abbassamento delle temperature notturne tipico del mese di settembre.

In seguito 3 mesi in bottiglia.