



**BARBACÀN**

**Valtellina Superiore  
Valgella DOCG  
SÖL**

**Il Söl** si trova nella zona storica Valgella, comune di Teglio, compreso tra le contrade La Vedescia a ovest, Pila Caselli a sud, Castelvetro a nord e la località Bellandina a est.

**L'esposizione** è sud - sud est tra i 450 e i 500 metri s.l.m..

**Nebbiolo 100%** .

**Potatura** guyot con un solo capo a frutto da 6-7 gemme. Durante la primavera - estate, selezione dei germogli e dirado.

**5500 ceppi** per ettaro con 1,2 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 botte grande e tonneaux per 1 anno. 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 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.