



LOMBARDIA

DIRUPI

RISERVA

2013



DIRUPI

Montagna in Valtellina (SO)

Dirupi ha una missione: condurre una viticoltura il più naturale possibile che possa integrarsi con l'ambiente circostante adottando pratiche colturali che riducono al minimo l'impatto sull'ambiente. In Valtellina.



NUMERO BOTTIGLIE

45.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

5,5



"OLÈ"
ROSSO DI VALTELLINA
DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento

La vinificazione prevede una diraspatura e una pigiatura molto soffici delle uve, grappoli che giungono in cantina perfettamente integri; la fermentazione avviene in acciaio con macerazione di 14 giorni. L'affinamento avviene per 8 mesi in botti di acciaio inox.

Produzione

14.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (normacorc)



"DIRUPI"
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio, Affinamento per 18 mesi in botti di rovere francese di Allier da 20-30 ettolitri ed una piccola parte in barriques da 225 lt.

Produzione

14.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"GESS"
VALTELLINA SUPERIORE
GRUMELLO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento

Macerazione 25-30 giorni, 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"GUAST"
VALTELLINA SUPERIORE
INFERNO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento

Macerazione 25-30 giorni, 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia.

Produzione

949 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"RISERVA" VALTELLINA SUPERIORE
GRUMELLO RISERVA DOCG
CRU DOSSI SALATI

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento

Macerazione 25-30 giorni, 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia.

Produzione

949 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"VINO SBAGLIATO"
SFORZATO DI VALTELLINA
DOCG "BIO"

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento

Appassimento delle uve in fruttaio per circa 60 giorni. Uva diraspata e pigiata in maniera molto soffice. Fermentazione in acciaio, macerazione è di 10 giorni. L'affinamento avviene per 12 mesi in barili da 225 litri di primo, secondo e terzo passaggio di rovere francese.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"DIRUPI ROSATO"
ALPI RETICHE IGT
"BIO"

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento

Macerazione di una notte sulle bucce, svinatura ed affinamento in acciaio per 3 mesi.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"DIRUPI PAS DOSÉ" VSQ
METODO CLASSICO
DOSAGGIO ZERO

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice, metodo classico con rifermentazione in bottiglia a 36 mesi. Non dosato.

Produzione

500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo