ACQUISTATO IL .....

"Téi" Rosso di Valtellina DOC 2022 2022

Rosso semplice e immediato

Téi, Rosso di Valtellina DOC proposto qui da Sandro Fay è un classico rosso da uve Chiavennasca, ossia da Nebbiolo, prodotto sulle pendici delle alpi. Questo, in particolare, nasce da vigneti collocati nel Comune di Teglio, dalla cui forma dialettale deriva il nome Téi. Siamo nel cuore della Valgella, la più estrema delle sottozone della Valtellina, dove i vigneti si spingono fino a quote piuttosto elevate. Ciò è possibile solo grazie alla particolare esposizione dei vigneti, a Sud, che permettono alle uve di godere di diverse ore di sole ogni giorno. Vendemmia a mano, nella seconda metà di ottobre, questo Téi rappresenta una tipologia di rosso semplice e immediato, perfetta espressione del suo territorio. Vinificazione tradizionale con fermentazione alcolica in vasca di acciaio a temperatura controllata e successiva maturazione, sempre in acciaio, prima dell'imbottigliamento. Nel calice si presenta di un bel colore rosso granato scarico. Al naso è decisamente fruttato, con note che richiamano le prugne, le ciliegie e le susine. In bocca, invece, è soprattutto ben equilibrato e morbido. Buona la persistenza, grazie anche ai suoi tannini ben accennati. E' il vino che si beve, con piacere, quando sulla tavola trovano posto piatti semplici ma saporiti. Perfetto con un tagliere misto di salumi e formaggi, accompagna anche i classici piatti della tradizione valtellinese come i pizzoccheri o gli sciatt di grano saraceno.

La Valtellina, con i suoi rossi importanti, è una delle aree più affascinanti d'Italia. Qui, tra i nomi storici, brilla anche quello di Sandro Fay, proprietario di una bella cantina di famiglia, fondata nel 1973. Il punto di partenza è una piccola produzione enologica di famiglia che negli anni si è via via sviluppata, fino a diventare una delle realtà più interessanti del territorio. Azienda a carattere rigorosamente famigliare, dal 1998 le sorti della cantina sono affidate anche ai figli, Marco ed Elena che continuano l'opera del padre valorizzando soprattutto la sottozona Valgella, dove si concentra la quasi totalità della produzione aziendale. La Valgella, una delle cinque sottozone del Valtellina Superiore DOCG, si estende nel Comune di Teglio per 137 ettari. Il nome deriva da "Valgel", forma dialettale per indicare i piccoli torrenti che caratterizzano la zona. Qui Sandro Fay gestisce vigneti per una superficie complessiva di circa 15 ettari.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, limoso a ph acido
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot e Sylvoz
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Lombardia
Uve	Nebbiolo
Gradazione	13%vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica e maturazione in acciaio.
Sensazioni	

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821