

VESPER

ROSSO DI VALTELLINA DOC
2021



Varietà Nebbiolo in purezza

Vigneti Diverse parcelle

Epoca di Vendemmia 6 - 7 e 8 ottobre

Particolarità dell'annata 2021 I mesi primaverili sono stati freddi ma piuttosto asciutti, il germogliamento è avvenuto leggermente in ritardo e ha recuperato durante i caldi mesi estivi in cui le piogge sono state moderate, ad eccezione del mese di agosto in cui sono state più intense. In autunno il tempo è migliorato e l'abbassamento delle temperature ha favorito l'escursione termica. La qualità dell'uva raccolta è ottima: perfetta sia la maturazione e che la sanità dei grappoli. I vini di questa annata sono vibranti e intensi.

Vinificazione Macerazione sulle bucce di 13 giorni a cui segue la maturazione di 6 mesi in acciaio.

Grado alcolico 13,5%

Temperatura di servizio 16° gradi

Bottiglie 11.500

Vespero è un dio della mitologia greca, personificazione della luce della sera. I vigneti terrazzati, situati nell'area che circonda il Convento San Lorenzo (1100), ad un'altitudine media di 500 metri e con esposizione a sud, sono inondati dai raggi del sole dall'alba al tramonto.

Le uve provengono da questi piccoli vigneti terrazzati, dove la tecnica di impianto utilizzata è quella dei ciglioni, chiamata anche a girapoggio: i filari sono disposti da est-ovest per aumentare l'esposizione solare e agevolare i lavori agronomici. Il suolo, di origine morenica, è prevalentemente sabbioso, formato dai detriti delle antiche rocce. Sono presenti inoltre alcuni grandi cisti. Le radici delle viti godono per lo più di una buona profondità, mentre più a est, verso il Convento, alcune penetrano nelle rocce più friabili e ricche di minerali.

Vesper è un vino fresco e piacevole, interessante premessa per agli altri vini della linea, di cui annuncia l'elegante struttura del terroir del Convento San Lorenzo, espressione della bellezza del Nebbiolo di montagna.



CONVENTO
SAN LORENZO



La bellezza del Nebbiolo di montagna