

# Crespino Alpi Retiche Igt



Nebbiolo (Chiavennasca) 90%, Merlot 10%



Comuni di Teglio e Ponte in Valtellina  
*Municipalities of Teglio and Ponte in Valtellina*  
*Gemeinden Teglio und Ponte in Valtellina*



Sud, 500 - 650 m s.l.m.  
*South, 500 - 650 m a.s.l.*  
*Süden, 500 - 600 m ü.d.M.*



60 q.li/ha



In piccoli fusti di rovere per circa 18 mesi.  
Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 3 mesi. L'affinamento in bottiglia avviene in cantine buie e fresche per almeno 9 mesi prima della commercializzazione.

*Aged in small oak barrels for about 18 months. Assemblage in steel tanks before bottling and left to rest for 3 months. The aging in the bottle takes place in a dark and cool cellar for at least 9 months before being placed on the market.*

*In kleinen Eichenfässern für ca. 18 Monate. Vorabfüllung in Stahl tanks für ca. 3 Monate. Die Reifung in der Flasche erfolgt in dunklen und kühlen Kellern für ca. 9 Monate vor der Vermarktung.*



Vino prodotto solo nelle annate migliori. Colore rosso rubino intenso. Profumo etereo, balsamico, con sentori di terra bagnata. I tannini sono possenti, ma ben armonizzati. In bocca si presenta pieno, denso e persistente.

*Wine produced only in the best vintages. Intense ruby red colour. Ethereal, balsamic scent, with hints of wet earth. The tannins are powerful, but well harmonized. In the mouth it is full, dense and persistent.*

*Wein nur in den besten Jahrgängen produziert. Intensive rubinrote Farbe. Ätherischer, balsamischer Duft mit einem Hauch nasser Erde. Die Tannine sind kräftig, aber harmonisch. Am Gaumen ist er voll, dicht und anhaltend.*



Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.  
*Red meat, game and aged cheese.*  
*Rotes Fleisch, Wild und gereifter Käse.*



16 - 18°C in capaci bicchieri che ne valorizzino il profilo aromatico.  
*16 - 18 °C in large glasses that enhance its aromatic profile.*  
*16 - 18 °C in geeigneten Gläsern, die das aromatische Profil verbessern.*



0,75 L

