

**Valtellina Superiore
Valgella "Ca Morei"**

33,00€

Il vigneto Cà Moréi si estende per 2,5 ettari nella sottozona Valgella a 550 m s.l.m., nel comune di Teglio. Il nome dialettale, che significa Casa Morelli, identifica la proprietà di cui Mansueto Morelli viveva con la famiglia agli inizi del Novecento. La figlia Emma sposò il conte Pietro Fay.

Vitigno: 100% Nebbiolo (Chiavennasca).

Forma di Allevamento: Guyot.

Zona di Produzione: Valgella, vigna Cà Moréi. Il vigneto è situato a 550 m s.l.m. nella parte est del comune di Teglio, esposizione sud.

Terreno: Sabbioso (70%), limoso (20%) a ph acido.

Raccolta: HI/Ha 40. L'uva viene raccolta nella seconda metà di ottobre.

Vinificazione: Fermentazione alcolica in vasca di acciaio; fermentazione malolattica e maturazione per 12 mesi in piccole botti di rovere da 500 lt. Affinamento in bottiglia per 15 mesi.

