

# BIBENDA 2026

## Sforzato di Valtellina DOCG Infinito 2021

Dal color rubino, al naso esplode con un ventaglio aromatico di china, liquirizia, salvia con dei piccoli cenni di frutta rossa di bosco. Non manca una elegante vena balsamica e iodata. Sorso pieno e elegante accompagnato dal tannino elegante e maturo. Persistente. Vinificazione in cemento. Elevazione in tonneau per un anno. Affinamento in bottiglia per dodici mesi.

## Valtellina Superiore Inferno DOCG Flammante 2022

Classico rubino, delicato al naso si esprime con note di rosa e geranio per virare a piccoli frutti di bosco come ribes e lampone. Tocchi di erbe aromatiche accompagnano una delicata vena balsamica. Al palato evidenti le caratteristiche speziate con il tannino bel levigato. Buona la persistenza. Vinificazione in cemento, maturazione per cinque mesi in acciaio e dodici mesi in botte grande.

## Valtellina Superiore Valgella Riserva DOCG Cristina Scarpellini 2021

Colore rubino, al naso ricorda profumi di frutta rossa, liquirizia, cacao e tabacco seguiti da cenni di erbe aromatiche e tocchi iodati. Al gusto intenso, avvolgente e sapido con il tannino delicato e di buona qualità. Il finale sapido consente una discreta persistenza. Vinificazione in cemento, maturazione in cemento per tre mesi e ulteriori dodici mesi in botte grande. Affina in bottiglia per ventiquattro mesi.

## Valtellina Superiore DOCG Essenza 2022

Classico rubino delicato si apre al naso con un interessante ventaglio aromatico di frutti di bosco e fiori rossi come rosa e geranio. Cenni di sottobosco accompagnano vene balsamiche e minerali. Al palato fresco e armonico con la sapidità che richiama al sorso. Di buona persistenza. Vinificazione in tino, maturazione in tonneau per ventiquattro mesi e affinamento in bottiglia per almeno un anno.

## Valtellina Superiore Sasella DOCG Petrato 2022

Dal tenue rosso rubino, al naso regala profumi di piccoli frutti rossi e spezie. Una vena iodata è accompagnata da cenni di sottobosco e tocchi scuri di pepe e tabacco. In bocca la freschezza è ben supportata dal tannino maturo e di buona qualità. Nel finale si fa largo la sapidità che regala una buona persistenza. Vinificazione in tino con maturazione in acciaio per cinque mesi e ulteriori dodici mesi in botte grande.

## Rosso di Valtellina DOC Nettare 2023

Rosso rubino tenue all'olfatto si presenta con frutti rossi, visciola, amarena, ribes e lampone. Cenni speziati tendono la mano a note di foglia di tè. Gusto giovane e fresco con il tannino e le caratteristiche sapide di buona qualità. Discreta la persistenza. Vinificazione in acciaio e maturazione in cemento per sette mesi.