



LA GRAZIA

VITICOLTURA EROICA

GOCCIA

Valtellina Superiore

Denominazione d'origine controllata e garantita

L'origine (la vigna, l'uva)

Le vigne in area DOCG del comune di Tirano si collocano nel cuore della fascia costiera a quota altimetrica 450/550 m s.l.m. e sono caratterizzate, insieme allo spettacolare terrazzamento di muri in sasso, anche da una prerogativa che le rende esclusive: le “*murache*”.

Trattasi di spuntoni di roccia granitica cavati alla terra per piantumare la vigna molti anni fa, e cumulati ai bordi del terrazzo. Nella poca terra al piede di questi cumuli sono piantati i ceppi di Nebbiolo - Chiavennasca: viti vecchie, anche secolari, che maturano l'uva adagiata sulle pietre godendo una più intensa irradiazione solare.

L'uva delle “*murache*”, con acini più piccoli e più coloriti, è sempre in lieve anticipo di maturazione rispetto a quella dell'intera vigna. I suoi grappoli sono allora raccolti e posti in platò qualche giorno prima del restante nebbiolo; poi vengono portati in fruttajo per un lieve appassimento, di 30 - 40 giorni, per arricchire e concentrare ulteriormente il succo.

La cantina

Le attenzioni nella vinificazione di questo vino si rifanno all'antico uso del “*rinforzo*”, tradizionalmente presente in passato nella pratica vinaria della Valtellina.

Al vino, ottenuto dalle uve Nebbiolo fermentate ai primi di ottobre, a circa metà novembre viene aggiunta l'uva lievemente appassita delle “*murache*” per favorire la ripresa della fermentazione alcolica e il completamento della trasformazione malolattica.

Già in dicembre, il vino, potenziatosi nella struttura e reso maggiormente complesso e intenso, inizia l'affinamento - invecchiamento in botti di rovere da 1500 litri e in barriques. L'invecchiamento prosegue poi al fresco della cantina, regolarmente monitorato, per ancora 18-20 mesi; al termine il vino passa alla messa in bottiglia dove in altri 6 mesi completa “*l'élevage*” e perfeziona il bouquet.

Il bicchiere

Rosso rubino con fugaci note porpora e appena lievi sfumature tegola. Etereo e avvolgente, porta all'olfatto eleganti sensazioni di frutta rossa matura (prugna susina, mora e lieve marasca) accompagnate da note di nocciola tostata, tabacco e officinali.

Al gusto concilia in grande armonia l'intensità della struttura, creata da tannini sapidi e avvolgenti, con il generoso carattere fruttato-tostato. Nel rispetto dell'austerità del vitigno Nebbiolo, esprime l'eleganza e la finezza caratteristiche della viticoltura alpina di Valtellina.

L'evoluzione

È di grande soddisfazione e ampiezza gustativa già all'inizio della commercializzazione con due anni di invecchiamento. È però nelle sue prerogative l'attitudine a migliorare e affinarsi ulteriormente nel lungo e lunghissimo tempo.

Correttamente conservato, cresce qualitativamente negli anni e raggiunge l'apice con 10-12 anni di affinamento in bottiglia. Resta comunque capace di andare anche molto oltre, fino a 25-30 anni: e per allora si apre anche a note balsamiche e resinose.

LA GRAZIA S.r.l. Società Agricola

Via Del Progresso n. 7 - 23037 Tirano (SO) - info@lagrazia.eu - lagraziasrl@pec.retesi.it - www.lagrazia.eu - P.Iva e C.F. 00986510147 - Isc. R.E.A. di Sondrio 74235