

Triacca

GRUMELLO



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	LOMBARDIA
GRADI ALCOLICI:	13 %
UVAGGIO:	Nebbiolo
TIPOLOGIA VINO:	Rosso DOCG



Il Grumello viene prodotto nella zona a nord-est di Sondrio a prende il nome dal Castello di Grumello, fortezza del XII secolo che domina la vallata. L' affinamento si protrae per 24 mesi in botti di rovere grandi. Il Grumello è dotato di un colore rosso rubino, tendente al granata; il profumo è intenso, sottile e vinoso, con note di fragola, frutta secca e resina; al palato si presenta asciutto, leggermente tannico, vellutato e armonico.

