



Sedan 1989 har Conti Sertoli Salis varit en av de mest prestigefyllda och marknadsledande vinerierna i Valtellina. Man köper sina druvor från lokala bönder vars druvor och skörd kontrolleras av vineriet. Man har hittat historiska dokument daterade ända tillbaka till 1869 i vilka man kan dra slutsatsen att Conti Sertoli Salis var bland de första att buteljera vin i Italien. I deras vinkällare har man hittat flaskor daterade tillbaka till såväl 1881 som 1890.

Canua Sforzato DOCG



Land: Italien
Region: Lombardiet, Valtellina
Druvor: Chiavennasca 100% (Nebbiolo).
Lagring: 36 månader franska fat, sedan minst 6 månader i flaska.
Vinifiering: Druvorna plockas för hand i slutet av oktober. Man lägger dem sedan för att torka, svalt och torrt i ca 4 månader varefter man krossar och vinifierar dem.

Färg: Djupt purpurrod
Doft: Generös doft med inslag mogna körsbär, komplex kryddighet med undertoner av lakrits och kanel.
Smak: Mjuk och elegant med integrerade tanniner, inslag av mörka bär och tobak.

Pris: 299:- ex moms

Capo Di Terra, Valtellina Superiore DOCG



Land: Italien
Region: Lombardiet, Valtellina
Druvor: Chiavennasca 100% (Nebbiolo).
Lagring: 15 månader Franska fat, sedan minst 6 månader i flaska.
Färg: Rubinrod färg som börjar få reflektioner av tegel
Doft: Fruktiga toner med inslag av mogen rod frukt (körsbär, plommon) och vanilj.
Smak: Mjuk, rund och balanserad, med fina tanniner och inslag av röda bär.

Pris: 149:- ex moms

Kontakta oss för information om aktuell årgång.

Till producentens hemsida - klicka [här](#).

