



## 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:	Rubinröd färg som börjar få reflektioner av tegel
Doft:	Fruktiga toner med inslag av mogen röd frukt (körsbär, plommon) och vanilj.
Smak:	Mjuk, rund och balanserad, med fina tanniner och inslag av röda bär.



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