

# VESPER

ROSSO DI VALTELLINA DOC  
2021



**Varietà** Nebbiolo in purezza

**Vigneti** Diverse parcelle

**Epoca di Vendemmia** 6 - 7 e 8 ottobre

**Particolarità dell'annata 2021** I mesi primaverili sono stati freddi ma piuttosto asciutti, il germogliamento è avvenuto leggermente in ritardo e ha recuperato durante i caldi mesi estivi in cui le piogge sono state moderate, ad eccezione del mese di agosto in cui sono state più intense. In autunno il tempo è migliorato e l'abbassamento delle temperature ha favorito l'escursione termica. La qualità dell'uva raccolta è ottima: perfetta sia la maturazione e che la sanità dei grappoli. I vini di questa annata sono vibranti e intensi.

**Vinificazione** Macerazione sulle bucce di 13 giorni a cui segue la maturazione di 6 mesi in acciaio.

**Grado alcolico** 13,5%

**Temperatura di servizio** 16° gradi

**Bottiglie** 11.500

Vespero è un dio della mitologia greca, personificazione della luce della sera. I vigneti terrazzati, situati nell'area che circonda il Convento San Lorenzo (1100), ad un'altitudine media di 500 metri e con esposizione a sud, sono inondati dai raggi del sole dall'alba al tramonto.

Le uve provengono da questi piccoli vigneti terrazzati, dove la tecnica di impianto utilizzata è quella dei ciglioni, chiamata anche a girapoggio: i filari sono disposti da est-ovest per aumentare l'esposizione solare e agevolare i lavori agronomici. Il suolo, di origine morenica, è prevalentemente sabbioso, formato dai detriti delle antiche rocce. Sono presenti inoltre alcuni grandi cisti. Le radici delle viti godono per lo più di una buona profondità, mentre più a est, verso il Convento, alcune penetrano nelle rocce più friabili e ricche di minerali.

Vesper è un vino fresco e piacevole, interessante premessa per agli altri vini della linea, di cui annuncia l'elegante struttura del terroir del Convento San Lorenzo, espressione della bellezza del Nebbiolo di montagna.



CONVENTO  
SAN LORENZO



*La bellezza del Nebbiolo di montagna*