LA GRAZIA

VITICOLTURA EROICA

Innovazione nella Tradizione

Valtellina

L'origine

È il risultato di attenta ricerca armonica fra l'ampiezza, la struttura, la complessità dell'uva Pinot Bianco e la sapidità e freschezza di alcune varietà storiche della fascia pedemontana delle Alpi Retiche. I mosti sono fermentati separatamente a temperatura controllata. Nel mese di giugno si procede all'assemblaggio per la successiva formazione della spuma direttamente in bottiglia secondo il "Metodo Classico". Seguono 30 mesi di affinamento sui lieviti per fondere in armoniosità gli aromi primari delle uve con le note speziate e tostate originatesi nella rifermentazione.

Nel bicchiere

Giallo oro tenue con brillanti note verdoline. Ampia florealità seguita da un delicato richiamo di erbe aromatiche, di mollica di pane e una nota di vaniglia. Al gusto, apre in piacevole morbidezza immediatamente accompagnata da freschezza e invitante sapidità. Ottimo come aperitivo. Giusto complemento con crostacei, molluschi e sushi. Servire freddo, 5 - 6 °C.

BRUT ⎓ V.S.Q. Metodo Classico
Bottle⎓fermented Sparkling White Wine

The origin

It is the result of careful research between the amplitude, the structure, the complexity of the Pinot Blanc grapes and the flavour and freshness of some historical varieties of the Rhaetian Alps foothills. The musts are fermented separately at a controlled temperature. In June they are assembled for the refermentation directly in the bottle according to the "Metodo Classico".

After that there are 30 months of aging on the yeast to blend harmoniously the primary aromas of the grapes with spicy and toasted notes originated in refermentation.

In a glass

Yellow gold colour with bright greenish notes. Large floral component followed by a delicate recall of aromatic herbs, bread crust and a hint of vanilla. The taste opens with a pleasant roundness immediately accompanied by freshness and inviting sapidity. Excellent as an aperitif. Complement with shellfish, clams and sushi. Serve cold at 5 - 6° C.

Scopri la scheda completa su lagrazia.eu

BRUT ⎓ V.S.Q. Metodo Classico

L'origine

Da sole uve rosse autoctone della costiera Retica pressate molto dolcemente per ricavarne il solo mosto di primissima spremitura, aggraziato e di rosa molto tenue. Fermenta poi spontaneamente, molto lentamente e a lungo, fino a raggiungere il suo completo affinamento sul finire dell'inverno. A giugno è pronto per l'aggiunta di lievito e per la preparazione all'imbottigliamento per la successiva presa di spuma secondo le regole del "Metodo Classico". Segue la lenta maturazione in bottiglia per altri 30 mesi, con frequenti rimescolamenti del deposito del lievito per integrare gli aromi fermentativi nel bouquet complessivo.

Nel bicchiere

Rosa molto scarico, con tenui intriganti riflessi aranciati. Fruttato con cenni di pesca bianca, frutti rossi, nocciola. In chiusura, crosta di pane e lievito. Al gusto: pieno, armonico e avvolgente. Sapido e serbevole. Proponibile come aperitivo diventa intrigante in abbinamento a tutto pasto e negli spuntini con formaggio e salumi. Servire mediamente freddo: 7 - 8 °C.

ROSÈ BRUT ≠ V.S.Q. Metodo Classico
Bottle-fermented Sparkling Rose Wine

The origin

Made only from native red grapes of the Rhaetian Alps coast pressed very softly to obtain only the first must of earliest pressing, elegant and with a pale pink shade. Then it is naturally fermented, very slowly and for a long time, up to complete its aging at the end of winter. In June it is ready for the yeast addition and for the bottling preparation for the subsequent second fermentation according to the rules of the "Metodo Classico". It follows a slow aging for other 30 months in bottle, with frequent stirring of the yeast deposit to integrate the flavourings of the fermentation in the bouquet.

In a glass

A very pale pink, with soft intriguing orange reflections. Fruity with hints of white peach, wild berries, hazelnut. At the end, bread crust and yeast. To the taste: full bodied, fascinating, harmonious. Sapid and durable.
Can be proposed as an aperitif but it becomes intriguing throughout all meal and snacks with cheese and charcuterie. Serve cold at 7 - 8 °C.

Scopri la scheda completa su lagrazia.eu

ROSÈ BRUT ≠ V.S.Q. Metodo Classico

L'origine

Da uva Pinot Bianco della vigna di proprietà nella costa Orobica sinistra del fiume Adda e da uve Rossola e Pignola delle balze retiche, vinificate in bianco. Fermenta lentamente a temperatura controllata. Affina poi sui propri lieviti per 3 mesi.

Nel bicchiere

Giallo paglierino vivace e luminoso.

Fragrante di note floreali, integrate da pesca e frutti gialli. Avvolgente, secco, fresco, lieve agrume, con finale appena tostato. É un vino aperitivo ma ottimale anche per antipasti, pesce e minestre leggere. Apprezzabile da giovane e anche fino a dopo 3 - 4 anni dalla vendemmia allorché si integra con note officinali.

ÒPUL ≠ Alpi Retiche Bianco I.G.T.
Still White Wine

The origin

It is a mixture of Pinot Blanc grapes from our own vineyard situated in the left coast of Adda river, on the Orobic Alps side, and of Rossola and Pignola grapes from the Rhaetian terraces, vinified in white.
The must is slowly fermented at controlled temperature.
Then it is left to rest in its own yeasts for 3 months.

In a glass

Straw-yellow colour, lively and bright. Fragrant of floral notes, complemented by peach and yellow fruit. Enveloping, dry, fresh, hint of citrus, with the final taste slightly toasted.
It is an aperitif wine but it is also optimal for starters, fish and lightsoups. It is appreciable when young and even after 3 - 4 years from the harvest, when it is integrated with hints of officinal herbs.

Scopri la scheda completa su lagrazia.eu

ÒPUL ≠ Alpi Retiche Bianco I.G.T.

L'origine

Frutto della vinificazione congiunta di alcune varietà bianche di vitigni ibridi naturalmente resistenti alle malattie della vite. Da ciò la possibilità di eliminare qualsiasi intervento agrochimico nel vigneto. Massimo rispetto della naturalità del prodotto e dell'ambiente, anche in cantina: "ZERO, VERO" (genuino).

Nel bicchiere

Giallo appena dorato, splendente. All'olfatto evidenzia note terpeniche con ricordi di muschio e di pompelmo, lieve ananas e spiccata mineralità. Al gusto è sapido, fresco, piacevolmente fruttato, struttura forte e deciso minerale. Apprezzabile nell'annata per la vivace freschezza ma capace di affrontare anche 4 - 6 anni di affinamento in bottiglia.

ZEROVERO≠ Alpi Retiche Bianco I.G.T.
Still White Wine

The origin

From the vinification of some white hybrid vines naturally resistant to the most common diseases. Hence the chance to eliminate any agrochemical intervention in the vineyard. Highest respect for the naturalness of the product and for the environment, also in the wine cellar. "ZERO, VERO" (zero, for real /genuine).

In a glass

Yellow slightly golden, shining. On the nose there are hints of terpenic notes with memories of moss and grapefruit, slight pineapple and a distinct minerality. The taste is savoury, fresh, pleasantly fruity, strong structure and marked mineral. It is appreciable in the vintage for the lively freshness, but it could face even 4 - 6 years of aging in bottle.

Scopri la scheda completa su lagrazia.eu

ZEROVERO ≠ Alpi Retiche Bianco I.G.T.

L'origine

Da uva Nebbiolo, raccolta ai primi di ottobre in vigne fresche e ventilate, con esposizione sud-est. Alla pigiatura segue un breve processo di macerazione a freddo (a + 10 °C), poi la fermentazione alcolica e malolattica. In bottiglia tra giugno e luglio dell'anno dopo la raccolta.

Nel bicchiere

Rosso rubino. Al naso esprime finezza floreale-fruttata (viola di bosco e nocciola acerba). In bocca: corpo medio, non prepotente ma equilibrato con tannini serbevoli, sapido.
È complemento ideale per la tradizionale cucina della Valtellina (pizzoccheri, polenta), per gli spuntini e per tutte le minestre alpine.
Seppure indicato per un consumo immediato migliora con un medio invecchiamento in bottiglia fino a 5-7 anni.

SCINTILLA ≠ Rosso di Valtellina D.O.C.

Still Red Wine

The origin

From Nebbiolo grapes, harvested at the beginning of October in fresh and ventilated vineyards, facing south-east.
The pressing follows a short process of cold maceration (at + 10 °C), then there are the alcoholic fermentation and the malolactic one. Bottled between June and July of the year after the harvest.

In a glass

Ruby-red. The nose reveals fruity and floral finesse (wild violet and unripe hazelnut). In the mouth: medium body, not strong but balanced with persistent tannins, savoury. It is an ideal complement for the traditional Valtellina cuisine (pizzoccheri, polenta), for snacks and for all kinds of alpine soups.
Although indicated for immediate consumption, it improves with a medium aging in bottle up to 5 - 7 years.

Scopri la scheda completa su lagrazia.eu

SCINTILLA ≠ Rosso di Valtellina D.O.C.

L'origine

Vinificazione di uva Nebbiolo di vigne di mezza costa, esposte a sud, successivamente "rinforzata" con l'uva lievemente appassita delle "murache" di Tirano. Affina per 2 anni in botti e barriques di rovere e per ulteriori 6 - 8 mesi in bottiglia.

Nel bicchiere

Rosso rubino con note porpora e sfumature tegola. Etereo e avvolgente, apre all'olfatto con eleganti sensazioni di frutta rossa matura (prugna susina, mora e lieve marasca) segue nocciola tostata, tabacco e officinali. Al gusto equilibra l'intensità della struttura e i tannini sapidi e avvolgenti con il generoso carattere fruttato-speziato. Questo vino ha la prerogativa di migliorare e affinare nel tempo. Grande già dopo 3 - 4 anni raggiunge l'apice con 10 - 12 anni di affinamento in bottiglia.

GOCCIA ≈ Valtellina Superiore D.O.C.G.

Still Red Wine

The origin

Vinification of Nebbiolo grapes from hillside vines, south-facing, then "reinforced" with slightly dried grapes picked up from the "murache" of Tirano. This wine ages for 2 years in oak barrels and barriques and for other 6 - 8 months in bottle.

In a glass

Ruby-red with purple notes and terracotta colour nuances. Ethereal and enveloping, it opens to the nose with elegant sensation of ripe red fruit (plum, blackberry and mild marasca cherry) followed by the toasted hazelnut, tobacco and officinal flavour. At the taste it balances the intensity of the structure and the sapid and enveloping tannins with the generous fruity - spicy character. This wine has the prerogative to improve and refine over the years. Great already after 3 - 4 years, it reaches the summit with 10 -12 years of aging in bottle.

Scopri la scheda
completa su
lagrazia.eu

GOCCIA ≈ Valtellina Superiore D.O.C.G.

L'origine

Prodotto con uva Nebbiolo integrata di altra lievemente appassita delle sole vendemmie con forte escursione termica giorno/notte. Dopo una lunga macerazione di fermentazione, si eleva per 30 mesi in botte e barriques di rovere e per ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Nel bicchiere

Rosso rubino con fugaci note granata, luminoso e accattivante.
Elegante, complesso, armonico e persistente in tutte le sensazioni olfattive, caratterizzate in particolare da note di mora matura e lieve confettura. Si completa al gusto con grande equilibrio, pienezza, sapidità e voluttuosità appena piacevolmente tannica. Ottimo con 5 - 6 anni di affinamento, perfetto dopo 10 - 15 anni.

RISERVA EMMA
Valtellina Superiore D.O.C.G.
Still Red Wine

The origin

Made with Nebbiolo grapes, some of those slightly dried.
This wine is produced only in vintages with a strong day/night temperature variation.
After a long maceration on the skins, it refines for 30 months in oak barrels and barriques and for further 12 months in bottle.

In a glass

Ruby-red with garnet notes, bright and enchanting.
Elegant, complex, harmonic and persistent in all olfactory sensations, marked out in particular by notes of ripe blackberry and slightly jam. To the taste it has a great balance, fullness,sapidity and voluptuousness, pleasantly tannic.
Excellent with 5 - 6 years of aging, perfect after 10 - 15 years.

Scopri la scheda completa su lagrazia.eu

RISERVA EMMA ≠ Valtellina Superiore D.O.C.G.

L'origine

È il vino nobile di Valtellina. L'uva Nebbiolo accuratamente selezionata è lasciata appassire in fruttaio ai freddi autunno-invernale per 100-120 giorni. Segue la pigiatura e una lenta lunga fermentazione a contatto delle bucce per potenziare aroma, corpo e estratto. Poi elevazione per oltre 2 anni in botte di rovere e affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.

Nel bicchiere

Etereo, caldo e avvolgente (alcol 15-15,5% vol.). Colore granato brillante. Ricco di profumi dove spicca la mora matura, la ciliegia sotto spirito e accenni di prugna secca. Al sapore è di grande morbidezza, asciutto, strutturato e di carattere, con lieve percezione di tostato e cioccolato. Vino aristocratico e di gran pregio. Trova, felice connubio con gli arrosti e la selvaggina nobile o da solo in piacevole degustazione.

FIORI DI SPARTA ≠
Sforzato di Valtellina D.O.C.G.
Still Red Wine

The origin

It is the noble wine of Valtellina. Carefully selected Nebbiolo grapes are left drying in the autumn-winter breeze for 100 - 120 days in a "fruttaio", a dry area with good air circulation.
Then there is a slight pressing of the grapes followed by a slow and long fermentation in contact with the skins to enhance body, flavour and endurance.
After that the wine stays for more than 2 years in oak barrel and ages in the bottle for 12 months further.

In a glass

Etheric, warm and enveloping (alcohol 15 - 15,5 % vol.). The colour is bright garnet. Rich in aromas with notes of ripe blackberry, cherry in alcohol and a hint of dried plum.
Exceptional mellowness, dry, structured, with character, there is a hint of toasted and chocolate to the taste.
Aristocratic wine of great value. A perfect match with roasts and noble game meats or by itself in pleasant tasting.

Scopri la scheda completa su lagrazia.eu

FIORI DI SPARTA ≠ Sforzato di Valtellina D.O.C.G.

“La Grazia” nasce dalla famiglia Oberti per unire amore e passione per il vino, ad un profondo attaccamento al territorio.
Piccole produzioni di una viticoltura di montagna che si può definire unica ed eroica. Il nostro obiettivo? INNOVAZIONE nella TRADIZIONE.

INNOVAZIONE è, ad esempio, la sfida di produrre vino bianco fermo e spumante metodo classico con uve derivanti dalla sponda orobica della valle, da sempre considerata meno vocata per la vinificazione ma ad oggi molto interessante per via delle mutate condizioni climatiche. Altro aspetto riguarda soluzioni green come la sperimentazione di vitigni Piwi, resistenti alle principali malattie fungine della vite, che equivale a zero trattamenti.

TRADIZIONE è in primis la valorizzazione dell’uvaggio principe della Valtellina, il Nebbiolo, attraverso la produzione dei grandi vini classici valtellinesi; uno su tutti lo Sforzato.
È anche salvaguardia degli antichi vigneti terrazzati ultracentenari e recupero degli incolti, con rifacimento dei tipici muri a secco e delle vigne secondo le antiche tradizioni.

“La Grazia” was established by Oberti family to combine wine passion with the deep attachment to our territory.
Low number production of mountain viticulture, which can be defined as heroic and unique.
Our mission? ***INNOVATION*** *and* ***TRADITION****.*

INNOVATION *means, for example, the challenge of develop white wine and Metodo Classico Spumante with grapes grown on Orobic Alps valley side. This area has always been considered as less suitable for vinification but today is more tempting due to climate changes. Other innovative aspects are green solutions as Piwi vine varieties employment. These vines are naturally resistant to the most common diseases and means zero agrochemical intervention.*

TRADITION *is firstly enhancement of the noble Nebbiolo grapes, the most important in Valtellina region. It is developed in Valtellina wines like Sforzato. Another important issue is the conservation of terraced long-standing vines and recovery of neglected vineyard also with a careful rebuilding of typical dry-stone walls.*

LA GRAZIA = Innovazione nella Tradizione

info@lagrazia.eu
+39 348 67 07 071
www.lagrazia.eu

LA GRAZIA S.r.l. Società Agricola Unipersonale
Via Del Progresso, 7 - 23037 Tirano (SO)