



Emanuele, Isabella e Guido



Esclusiva Italia  
(no SO, BS, MI, BG)

110.000

15 ha: Chiavennasca (Nebbiolo)

2022	Rosso di Valtellina DOC	Rosso	Secco	*
2020/21	« Il Pettirosso » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020 *
2019	Sassella « Stella Retica » - Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2019	Grumello « Rocca De Piro » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2019	Inferno « Fiamme Antiche » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2016	Sassella Riserva « Rocce Rosse » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2016	Grumello Riserva « Buon Consiglio » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2016	Sassella Riserva « Nuova Regina » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2016	Sassella Riserva « Ultimi Raggi » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2016	Grumello Riserva « Sant'Antonio » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2016	Inferno Riserva « Sesto Canto » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2022	Rosso di Valtellina DOC <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	*
2020/21	« Il Pettirosso » Valtellina Superiore DOCG <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020 *
2019	« Stella Retica » - « Rocca De Piro » - « Fiamme Antiche » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	in esaurimento **
2016	« Rocce Rosse » - « Buon Consiglio » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	in esaurimento **
2016	« Nuova Regina » - « Ultimi Raggi » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	in esaurimento **
2016	« Sant'Antonio » - « Sesto Canto » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	in esaurimento **
2020/21	Rosso di Valtellina DOC <b>Jeroboam</b>	Rosso	Secco	quantità limitata; 2021 a es. 2020 *
2019	« Il Pettirosso » Valtellina Superiore DOCG <b>Jeroboam</b>	Rosso	Secco	quantità limitata **
2019	« Stella Retica » - « Rocca De Piro » - « Fiamme Antiche » <b>Jeroboam</b>	Rosso	Secco	in esaurimento **
2016	« Rocce Rosse » - « Buon Consiglio » <b>Jeroboam</b>	Rosso	Secco	in esaurimento **
2016	« Nuova Regina » - « Ultimi Raggi » <b>Jeroboam</b>	Rosso	Secco	in esaurimento **
2016	« Sant'Antonio » - « Sesto Canto » <b>Jeroboam</b>	Rosso	Secco	in esaurimento **
2015/16/17	Grappa Bianca Millesimata « INVITTI - AR.PE.PE » (0,50)	Bianco	Secco	ct da 6 bt (2x2015, 2x2016 e 2x2017)

\* = tappo Nomacorc Reserva \*\* = tappo sughero ndtech Amorim garantito

## IL PREMIO DELLA LUNGA ATTESA

"Grandissima cura dei muretti a secco dei terrazzamenti, preservazione delle viti vecchie, rispetto dell'ambiente, lunghe macerazioni, **maturazione in legno grande, vini da lunghissimo invecchiamento**: in poche parole la Valtellina che sa valorizzare il suo Nebbiolo Chiavennasca. - [Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2023](#)

"**Alcuni dei vini più penetranti ed emozionanti di questo spettacolare e impervio territorio**, capaci di dissimulare i caratteri precipi della denominazione - il sale, la mineralità, la raffinata grana dei tannini, la freschezza acida, la spiccata longevità - dietro l'apparenza di rossi leggeri, dal tatto soffuso e dal frutto rarefatto" - [Guida Espresso vini d'Italia 2014](#)

"C'è tutto il carattere e il fascino dei vini nella Valtellina nelle etichette dei vini della famiglia Pelizzatti Perego, quattro generazioni di vignaioli. La scommessa di proporre sul mercato le bottiglie solo dopo un lungo riposo in bottiglia è stata sicuramente vincente, oggi **la gamma si presenta sempre più articolata e solida tenendo fede a una cifra stilistica che gioca su vini intensi ma al contempo freschi e ariosi, ricchi di spigolo acido e sfaccettature speziate articolate.**" - [Guida Gambero Rosso 2021](#)

"Panta rei, tutto scorre, come il corso di un fiume che scende impetuoso, rimane sé stesso, ma si rinnova e si trasforma sempre. In questo eterno divenire vediamo la rotta della famiglia Pelizzatti, tra storia, avvicendamenti, ripartenze, in cui il passato leggendario non argina la corrente di **un presente dinamico, che sfocia in uno stile valtellinese rivelativo, puro e autorevole.**" - [Guida Slow Wine 2023](#)



### Rosso di Valtellina DOC

🍷 Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

🕒 50 anni

🗄️ Raccolta in cassette il 1 ott; fermentazione spontanea; 100 giorni di macerazione in tini troncoconici in legno; 9 mesi in tini e botti da 50 hl e bottiglia per oltre 12 mesi complessivi.

🍷 52.946

🕒 10-15 anni

🍴 Piatti della tradizione Valtellinese, pesce d'acqua dolce, formaggi freschi e a breve stagionatura.

🍷 Sapido e succoso al gusto, leggero, fresco e fruttato. Tannini appena avvertibili. Una delizia fatta con stile.

❤️ Il piacere di bere.



### « Il Pettirosso » Valtellina Superiore DOCG

🍷 Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

🕒 50 anni

🗄️ Raccolta in cassette il 12 ott; fermentazione spontanea; 71 giorni di macerazione in tini troncoconici in legno; 12 mesi in tini e botti da 50hl e bottiglia per oltre 24 mesi complessivi.

🍷 6.196

🕒 20-25 anni

🍴 Malfatti di spinaci, arrostiti, carni rosse, primi a base di funghi. Servire intorno ai 15°.

🍷 Sapiente fusione dell'eleganza del Sassella con la dolcezza del Grumello. Lunga macerazione e paziente affinamento. Intenso ed elegante profumo di sottobosco.

❤️ In punta di piedi, con grazia.



### Sassella «Stella Retica» Valtellina Superiore DCG

- 🍷 Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- 🕒 50 anni
- 📅 Raccolta in cassette il 31 ott; fermentazione spontanea; 102 giorni di macerazione in tini troncoconici in legno; 15 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento e bottiglia per oltre 30 mesi complessivi.
- 📊 26.050
- 🔪 20-25 anni
- 🍖 Affettati misti, primi piatti, carni bianche e rosse.
- 📄 Rigoroso, austero, affascinante e conquista per la fusione tra i toni di ciliegia e violetta con il lato più sapido-ferroso della sua anima montana; finale saporito, teso, vivo.
- ♥ Il carattere.



### Grumello «Rocca De Piro» Valtellina Superiore DCG

- 🍷 Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- 🕒 50 anni
- 📅 Raccolta in cassette il 26 ott; fermentazione spontanea; 106 giorni di macerazione in tini troncoconici in legno; 15 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento e bottiglia per oltre 30 mesi complessivi.
- 📊 12.850
- 🔪 20-25 anni
- 🍖 Battute di carne, carpacci e salumi.
- 📄 Profumi prorompenti dalle sfumature eteree e minerali, finezza, rotondità e potenza; fresco, sapido, dal tannino in bella mostra e minerale.
- ♥ La nobiltà.



### Inferno «Fiamme Antiche» Valtellina Superiore DCG

- 🍷 Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- 🕒 50 anni
- 📅 Raccolta in cassette il 28 ott; fermentazione spontanea; 104 giorni di macerazione in tini troncoconici in legno; 15 mesi in tini e botti da 50 hl, acciaio bottiglia per oltre 30 mesi complessivi.
- 📊 12.850
- 🔪 20-25 anni
- 🍖 Torte salate, manfrigole bitto e bresaola.
- 📄 Profilo olfattivo preciso e complesso, intenso di frutti di bosco, ciliegie, legni balsamici e incenso con un frutto molto succoso e delicato, bocca di elegante freschezza.
- ♥ La soavità.



### Sassella «Rocce Rosse» Valtellina Superiore DCG

- 🍷 Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- 🕒 50 anni
- 📅 Raccolta in cassette il 22 ott; fermentazione spontanea; 97 giorni di macerazione in legno. 34 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento e bottiglia per 6 anni complessivi.
- 📊 25.302
- 🔪 35-50 anni
- 🍖 Carni Rosse e selvaggina, conquista in abbinamento con pesce di grande struttura.
- 📄 La nitidezza di dettagli del grande rosso classico; rigoroso e naturale nello sviluppo, tessitura tannica fitta, longilineo; profondità gustativa straordinaria.
- ♥ Il rigore espressivo.



### Grumello «Buon Consiglio» Valtellina Superiore DCG

- 🍷 Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- 🕒 50 anni
- 📅 Raccolta in cassette il 17 ott; fermentazione spontanea; 102 giorni di macerazione in legno. 34 mesi in tini e botti da 50 hl, acciaio e bottiglia per 6 anni complessivi.
- 📊 12.711
- 🔪 30-50 anni
- 🍖 Lepre in salmi, agnello in forno, gnocchi al gorgonzola.
- 📄 Inebriante per la sua carica aromatica, il palato ha poi una viva tridimensionalità, profondo quanto generoso, scalpitante di sapidità rocciosa.
- ♥ Poliedrico.



### Sassella «Nuova Regina» Valtellina Superiore DCG

- 🍷 Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- 🕒 50 anni
- 📅 Raccolta in cassette il 30 ott; fermentazione spontanea; 89 giorni di macerazione in legno. 34 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento e bottiglia per 6 anni complessivi.
- 📊 6.006
- 🔪 30-50 anni
- 🍖 Anatra, piuma e sushi.
- 📄 Lucentezza immensa, fine all'olfatto, armonico e rotondo al palato, di grande reattività, fine per la setosità dei tannini, particolarmente profondo e persistente.
- ♥ La trasparenza



### Sassella «Ultimi Raggi» Valtellina Superiore DCG

- 🍷 Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- 🕒 50 anni
- 📅 Raccolta in cassette il 10 nov; Pre-macerazione a freddo naturale; fermentazione spontanea; 78 gg di macerazione in tini troncoconici in legno; 34 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento e bottiglia per 6 anni complessivi.
- 📊 6.246
- 🔪 30-50 anni
- 🍖 Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.
- 📄 Ricchezza olfattiva, frutto avvolgente, invidiabile tensione; palato di grande verve, trama tannica magnifica per qualità e sapore, affilato e progressione lunghissima.
- ♥ Il vino d'altri tempi.



### Grumello «Sant'Antonio» Valtellina Superiore DCG

- 🍷 Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- 🕒 50 anni
- 📅 Raccolta in cassette il 03 nov; fermentazione spontanea; 85 giorni di macerazione in tini di legno da 50 hl, 34 mesi in tini e botti da 50 hl, acciaio e bottiglia per 6 anni complessivi.
- 📊 6.246
- 🔪 30-50 anni
- 🍖 Selvaggina, carni rosse anche alla griglia, formaggi erborinati e di lunga stagionatura
- 📄 Colore intenso e brillante, prorompente all'olfatto, di grande sapidità e struttura al palato.
- ♥ La sapidità.



### Inferno «Sesto Canto» Valtellina Superiore DCG

- 🍷 Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- 🕒 50 anni
- 📅 Raccolta in cassette il 02 nov; fermentazione spontanea; 86 giorni macerazione in legno da 50 hl; 34 mesi in tini e botti da 50 hl, acciaio e bottiglia per 6 anni.
- 📊 6.246
- 🔪 30-50 anni
- 🍖 Selvaggina, piuma e formaggi di media-lunga stagionatura.
- 📄 Coniuga perfettamente ricchezza olfattiva e grande finezza; palato di grande struttura e bevibilità allo stesso tempo, dotato di lunghissima persistenza.
- ♥ L'equilibrio.



### Grappa Bianca Millesimata «INVITTI - AR.PE.PE»

- 🍷 Vinacce di Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
- 🕒 50 anni
- 📅 Vinificazione in legno; pressatura soffice; distillazione mediante disalcolazione della vinaccia tramite impianto a vapore con pressione regolabile.
- 📊 1.500 circa
- 🔪 Più di 50 anni
- 🍖 Bisciola valtellinese, panforte, cioccolato fondente.
- 📄 Una grappa pura e ricca delle caratteristiche organolettiche tipiche del Nebbiolo delle Alpi.
- ♥ Lo stile Arpepe anche in una grappa.