



ALPI RETICHE BIANCO IGT



Vino prodotto in ambiente alpino utilizzando uve Nebbiolo vinificate in bianco. L'origine geologica del terreno risale allo scontro tra la placca africana e quella europea che ha dato origine alle Alpi. La grande variabilità delle rocce che ne sono derivate donano mineralità ed eleganza.

LE UVE

Nebbiolo.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vigne situate nelle Alpi Retiche Valtellinesi.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Il vino parte da un progetto legato ai vigneti che vengono coltivati sui versanti assolati della Valtellina e che, grazie all'esposizione sud sud-est e all'altitudine variabile tra i 350 e i 600 metri, consentono di ottenere maturazioni lente con aromi molto più ricchi e delicati

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Su terreni franco-sabbiosi poco profondi, a tessitura sciolta.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e archetto valtellinese.

VENDEMMIA

Si inizia a metà settembre dai vigneti di bassa Valle per terminare ad ottobre inoltrato con i vigneti posti più in alto.

VINIFICAZIONE

Il Nebbiolo, raccolto manualmente in cassette, viene vinificato in bianco con pressatura soffice ed immediata separazione delle bucce per evitare il passaggio di colore al mosto. La fermentazione è condotta in serbatoi di acciaio alla temperatura controllata di 18° C.

Al termine della fermentazione il vino viene travasato e mantenuto sulle fecce fini per alcuni mesi.

La lunga lisi dei lieviti aumenta la complessità aromatica e contemporaneamente ammorbidisce il gusto conferendo succosità al sapore. L'affinamento avviene totalmente in acciaio evitando completamente il contatto con l'ossigeno: in questo modo si sviluppano aromi terziari che rendono il vino più complesso e capace di affinare a lungo.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati; profumo delicato, netto con fine fragranza di mela verde, limone, pane tostato, miele frutta a polpa bianca; sapore asciutto e fresco, con un piacevole retrogusto minerale e sapido.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

2 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo in aperitivo, si abbina con pesce crudo, fritti di pesce e di verdure, carni bianche e formaggi freschi.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

