

# ANFORA

Alpi Retiche I.G.T. Bianco 2017

**UVE:** Chardonnay 80%, Traminer aromatico 20%

**ZONA DI PRODUZIONE:** nell'area della denominazione I.G.T. Alpi Retiche, nei comuni di Postalesio e Chiavenna

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:** con esposizione sud, 400 s.l.m.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** sciolto, assenza di calcare. Trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO:** 3.600 ceppi/ha

**PERIODO DI VENDEMMIA:** raccolta delle uve in cassetta il 2 ottobre

**GRADO ALCOLICO:** 12%

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,60 g/lt

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/10 °C

**RESA HL/HA:** 31 hl

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 1100



## SCHEDA TECNICA

**Vinificazione:** I grappoli scelti perfettamente integri, sono raccolti in cassetta per subire un leggero appassimento di 10 giorni. A seguito della pigiatura delle uve intere avviene la fermentazione e l'affinamento con macerazione delle bucce in anfora di terracotta di 4 mesi. Successivamente il vino si affina in bottiglia per altri 4 mesi prima della commercializzazione.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo evoca sentori agrumati, di frutta candita e note di pasticceria. Al palato è vellutato, fresco grazie all'equilibrio di mineralità e sapidità. Si sposa perfettamente con piatti saporiti a base di pescato, risotti mantecati e crudité di pesce.

## ANFORE UTILIZZATE

Il materiale impiegato nella produzione delle anfore è una formula appositamente studiata di argille provenienti da cave italiane, tale impasto permette, attraverso la cottura, di ottenere una micro - ossigenazione ottimale del contenuto. Attraverso una cottura molto prolungata (circa 80 ore) vengono conferite all'anfora caratteristiche ottimali per la fermentazione e l'affinamento.