

# BOTONERO

Alpi Retiche I.G.T. Rosso 2018

**UVE:** Nebbiolo 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** nell'area della denominazione I.G.T. Alpi Retiche della provincia di Sondrio

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:** con esposizione sud, tra i 300-700 s.l.m.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** sabbioso (70%), limoso (30%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:** 3.600 ceppi/ha

**PERIODO DI VENDEMMIA:** inizio raccolta 5 ottobre

**GRADO ALCOLICO:** 13,5%

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,50 g/lt

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 °C

**RESA HL/HA:** 67hl

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 38.000



## SCHEDA TECNICA

**Vinificazione:** Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 6 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in acciaio inox in cui si affina per circa 8 mesi e a cui segue l'affinamento in bottiglia.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino brillante, abbastanza trasparente. Al naso esprime profumi freschi e fruttati di frutti di bosco puliti e gradevoli, che si aprono con note di ciliegia, ribes e fragola seguite da aromi di rosa e violetta. In bocca il sapore è fresco e piacevole. Vino di medio corpo.

## ABBINAMENTI

Piatti di medio struttura, antipasti a base di verdure o salumi come la Br esaola, zuppe, carni bianche, sformati, insalate, creme e formaggi freschi.