

# BOTONERO

Alpi Retiche Igt 2019

**UVE:** Nebbiolo 100%

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

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:** a sud, tra i 300 e i 700 metri 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 30 settembre

**GRADO ALCOLICO:** 13,5 %

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,85 g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 °C

**RESA HL/HA:** 65 hl

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 42.000

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,5 - 0,75 -1,5 lt



## SCHEDA TECNICA

**Vinificazione:** Gli acini non perfettamente integri sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve, leggermente pigiate, vengono inviate nei serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 6 giorni di macerazione delle bucce sul mosto. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in acciaio inox dove matura 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, zuppe, carni bianche, sfornati, insalate, creme e formaggi freschi.