

BOTONERO

Alpi Retiche Igt Rosso 2022

UVE: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti nell'area della denominazione Igt 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 dal 26 settembre

GRADO ALCOLICO: 13,5 %

ACIDITÀ TOTALE: 5,80 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

RESA HL/HA: 66 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, zuppe, carni bianche, sformati, insalate, creme e formaggi freschi.