



# OPERA

Alpi Retiche I.G.T. Bianco 2018

**UVE:** Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco, Incrocio Manzoni

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

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:** con esposizione sud, 400 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 DELL'IMPIANTO:** 3.800 ceppi/ha

**PERIODO DI VENDEMMIA:** raccolta delle uve in cassetta il 18-19 Settembre

**GRADO ALCOLICO:** 13%

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,1 g/lit

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/10 °C

**RESA HL/HA:** 44 hl

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 10.500

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,375 - 0,75 - 1,5 lt

## SCHEDA TECNICA

**Vendemmia:** le uve, perfettamente sane, vengono raccolte in cassette da 4-5 kg.

**Vinificazione:** pressatura delle uve intere, fermentazione in acciaio inox e affinamento di 5 mesi in parte in fusti di rovere.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino brillante con una punta minerale. In bocca il sapore è ben equilibrato, fresco e sapido. Piacevoli sentori di frutta matura che spaziano dalla mela all' albicocca con una punta minerale.

## ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo o con piatti a base di carne, pesce e con formaggi freschi o poco stagionati.