



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 ORGANOLETICA

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.