

OPERA

Alpi Retiche Igt Bianco 2021



UVE: Chardonnay, Sauvignon, Incrocio Manzoni e Pinot Bianco

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti dell'area della denominazione Igt Alpi Retiche della provincia di Sondrio, nel comune di Postalesio

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: a sud, a 400 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 DELL'IMPIANTO: 3.800 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio raccolta dal 16 settembre

GRADO ALCOLICO: 12,5%

ACIDITÀ TOTALE: 6,20 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

RESA HL/HA: 37 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.000

FORMATI DISPONIBILI: 0,375 – 0,75 – 1,5 lt

SCHEMA TECNICA

Vendemmia: selezione dei grappoli, raccolti a mano e in cassette da 4/5 kg.

Vinificazione: pressatura delle uve intere, fermentazione in acciaio inox e maturazione di 5 mesi, in piccola parte in fusti di legno di rovere.

SCHEMA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino brillante. Piacevoli sentori di frutta matura che spaziano dalla mela all'albicocca con un finale minerale. In bocca è ben equilibrato, fresco e saporito.

ABBINAMENTI

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



MAMETE PREVOSTINI
V A L T E L L I N A

Il nebbiolo
delle Alpi

www.mameteprevostini.com

