



VERTEMATE

Alpi Retiche Igt Passito 2020

UVE: Traminer aromatico 60%, Riesling 40%

ZONA DI PRODUZIONE: vigneto nell'area della denominazione Igt Alpi Retiche, nel comune di Piuro (SO) in Valchiavenna

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: a sud, a 300 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: 3.600 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio raccolta il 22 settembre

GRADO ALCOLICO: 14,5%

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

RESA HL/HA: 8 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.500 (solo da 0,500 lt)

IL VIGNETO VERTEMATE - Clos | Piuro, in Valchiavenna.

Vigneto cinto dalle mura del Palazzo Vertemate Franchi. Una delle dimore cinquecentesche più affascinanti della Lombardia, nel cuore delle Alpi, rimasta intatta dalla frana del 1618 che sommerse il paese di Piuro.

Il Palazzo e il vigneto sono visitabili nei mesi estivi.



SCHEDA TECNICA

Vinificazione: I grappoli perfettamente sani vengono fatti appassire per 4 mesi. Dopo una delicata pressatura delle uve seguono la fermentazione e la maturazione in fusti di rovere per 12 mesi, oltre a 6 mesi di affinamento in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo dorato/ambrato intenso, aroma elegante di confettura di albicocca, frutta candita e speziata, miele e fiori gialli secchi con una piacevole nota minerale. Sapore equilibrato, morbido e piacevolmente fresco.

ABBINAMENTI

Meraviglioso con il foie gras e i formaggi, si accompagna bene a dessert, pasticceria e frutta secca.