

VERTEMATE

Passito Alpi Retiche I.G.T. 2016



UVE: Traminer aromatico 60%, Riesling 40%

ZONA DI PRODUZIONE: nell'area della denominazione I.G.T. Alpi Retiche, nel clos di Palazzo Vertemate Franchi nel comune di Piuro

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: 3.600 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: raccolta delle uve in cassetta il 28-29-30 settembre

GRADO ALCOLICO: 12,5%

ACIDITÀ TOTALE: 6.30 g/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

RESA HL/HA: 10 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1900 (da 0,500cl)

IL VIGNETO VERTEMATE - Clos | Piuro, in Valchiavenna.

Vigna cinta 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 è visitabile nei mesi estivi. Nel vigneto coltiviamo le uve di Gewürztraminer e Riesling per il nostro Passito Vertemate.



SCHEDA TECNICA

Vinificazione: I grappoli perfettamente integri sono messi in appassimento per 4 mesi. Le uve vengono pressate intere per poi procedere con la fermentazione e l'affinamento in fusti di rovere per 12 mesi. E' successivamente affinato in bottiglia per altri 6 mesi prima della commercializzazione.

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 fois gras, si accompagna benissimo a dessert, pasticceria, frutta secca e canditi, torte e biscotti.