

ALPI RETICHE IGT CORMELÒ



Uve Nebbiolo, Merlot

Vigneti Valgella

Origine terreni Sabbia e argilla, sabbioso franco

Comune Teglio (SO)

Sistema di allevamento Guyot Valtellinese

Sesto di impianto 2x1 4500 ceppi ettaro

Resa 75 q.li uva/ettaro

Vinificazione Selezione manuale delle uve, pigiadiraspatura, fermentazione in piccole vasche acciaio inox, affinamento in botti da 30 hl, tonneaux e barriques di rovere francese e americane di primo e secondo passaggio
Affinamento pre imbottigliamento 18 mesi
Stabilizzazione Naturale

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico 13% vol

Acidità 5,90 g/l in acido tartarico

Zuccheri residui 1,8 g/l

Estratto secco netto 28.6 g/l

Contiene solfiti

Caratteristiche

Vino caratterizzato da un intenso frutti rossi, corposo e fresco dalla beva immediata e semplice.
Temperatura di servizio 14-16 °C