

ALPI RETICHE IGT SOTAMÀ



Uve Nebbiolo 90% Shiraz 10%

Vigneti Sassella Valtellina Superiore

Origine terreni Sabbia e argilla, sabbioso franco

Comune Sondrio e Tirano (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 di secondo passaggio

Affinamento pre imbottigliamento 12 mesi

Stabilizzazione Naturale

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico 12.9 % vol

Acidità 6,35 g/l in acido tartarico

Zuccheri residui 1,7 g/l

Estratto secco netto 25.2 g/l

Contiene solfiti

Caratteristiche

Vino dal profumo suadente di vaniglia e frutti rossi, corposo e fresco dalla beva immediata e semplice.

Temperatura di servizio 14-16 °C