



Vendemmia 2012

Ca'Brione Terrazze Retiche di Sondrio Igt Bianco

L'annata: *l'inverno è stato tra i più asciutti e ventosi degli ultimi anni. Le scorte di acqua nel terreno sono comunque bastate a garantire una buona fioritura e allegazione. L'11 Luglio una grandinata ha irrimediabilmente danneggiato parte della produzione. Solo con un'accurata cernita si è riusciti a mantenere una qualità in linea con le annate precedenti, in quest'annata che ricorderemo tra tutte, quella con le rese tra le più basse in assoluto.*



Le uve: Sauvignon, Chardonnay e incrocio Manzoni con aggiunta di Nebbiolo - Chiavennasca

Il vigneto: vigne selezionate di Nebbiolo - Chiavennasca e Incrocio Manzoni in comune di Tresivio, e vigne di Sauvignon e Chardonnay in comune di Teglio, a un'altitudine media di 400/450 metri, con esposizione a Sud, su terreni franco-sabbiosi poco profondi. La resa di uva sia per la chiavennasca allevata a Guyot modificato ad archetto, sia per lo chardonnay, il sauvignon e l'incrocio Manzoni allevati a cordone speronato è stata di 50 quintali/ettaro, con una resa in mosto del 63% (in annate normali 80 quintali/ettaro e 65% di resa).

La vinificazione e l'affinamento: I grappoli di Sauvignon, Chardonnay e incrocio Manzoni sono stati raccolti a mano tra il 12 ed il 22 di settembre e sono rimasti ad appassire in cassette per 20 giorni. La vinificazione è avvenuta "in bianco" con pressatura soffice. La fermentazione si è svolta naturalmente a 18/19° in barriques di rovere francese, metà nuove e metà di 2° passaggio, per circa 8 mesi. Ogni 7 giorni si è effettuato il batonnage fino al momento dell'assemblaggio avvenuto a fine luglio 2013.

Il vino: il Ca' Brione 2012 ha colore giallo con riflessi verdi, profumo ampio, composito, con sentori minerali che sfumano in note di frutta esotica e cedro candito; il sapore è minerale, armonico ed elegante, molto sapido, con piacevole fondo fruttato di frutta. Può reggere bene e migliorare nel tempo.

Dati analitici: alcol 13,4 %; acidità totale 5,80 g/l; pH 3,3; zuccheri 3,5 g/l; estratto 25 g/l.

Conservazione ottimale: 5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: funghi, bresaola, caprino, paté, terrine, pesci "nobili" e crostacei.

Temperatura di servizio: 12 °/14°C.

Curiosità: *Ca' Brione è un vigneto in località Fracia del comune di Teglio, dove per la prima volta nel 1986 sono state raccolte le uve per questo vino bianco di particolare vigore.*