

**“OPERA”**

***Bianco Terrazze Retiche di Sondrio I.G.T. 2013***



<b>UVE:</b>	chardonnay 80%, sauvignon 20%
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Valtellina Superiore nel comune di Montagna in Valtellina
<b>ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:</b>	600 s.l.m. con esposizione sud
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO:</b>	sabbioso (70%), limoso (30%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	guyot
<b>DENSITA' DELL'IMPIANTO:</b>	3.800 ceppi/ha
<b>EPOCA DI VENDEMMIA:</b>	Raccolta delle uve in cassetta il 19-20 settembre
<b>GRADO ALCOLICO:</b>	13%
<b>ACIDITA' TOTALE:</b>	6.40g/lit
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	8/10°C
<b>RESA HL/HA:</b>	36hl
<b>BOTTIGLIE PRODOTTE:</b>	5.000

## SCHEDA TECNICA

*Vinificazione:* I grappoli scelti perfettamente integri, sono raccolti in cassetta per poi andare in un leggero appassimento di 14 giorni. Pressatura delle uve intere, fermentazione e affinamento in fusti di legno per 6 mesi. E' successivamente affinato in bottiglia per altri 6 mesi prima della commercializzazione.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo brillante aroma elegante con sentori di frutta matura (mela, albicocca); sapore equilibrato e di notevole consistenza, piacevolmente armonico.

## Abbinamenti

Eccellente come aperitivo o con primi piatti a base di pollame, carne di maiale, frutti di mare, crostacei, aglio, insalata, piatti al curry, formaggi a breve stagionatura e salumi.

[www.mameteprevostini.com](http://www.mameteprevostini.com) – [info@mameteprevostini.com](mailto:info@mameteprevostini.com)

