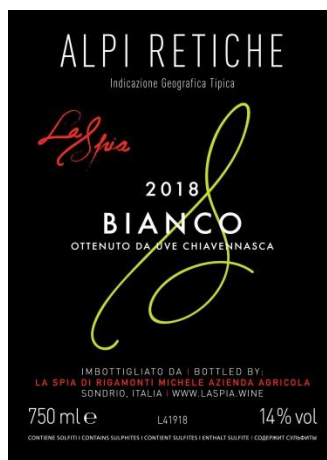


La Spia

Azienda Agricola "La Spia"
IGT ALPI RETICHE "BIANCO" Vendemmia 2018

Annata 2018: L'andamento tendenzialmente caldo-asciutto dei mesi di settembre e ottobre ha favorito la corretta maturazione delle uve e conseguentemente anche le raccolte sono state molto agevolate; considerando che i parametri di maturazione confermavano un anticipo di maturazione di 7-10 giorni, praticamente in tutta la fascia vitata è stato possibile terminare le vendemmie prima dell'arrivo delle piogge di fine ottobre.

La vendemmia 2018 è stata di altissima qualità sotto il profilo sanitario e delle caratteristiche tecnologiche di maturazione, e anche le quantità sono state mediamente più elevate rispetto alle annate medie, di un buon 20-25%.



Uve: 100% Nebbiolo.

Vigneto: prevalentemente della zona Grumello e Valtellina Superiore DOCG Berbenno. Resa media di 50 quintali per ettaro.

Vinificazione e affinamento: la raccolta dell'uva è avvenuta unicamente a mano. Le uve sono state raccolte in cassette, in prevalenza Chiavennasca con una piccola parte di vitigni affini quali Rossola e Pignola. Pressatura pneumatica a grappolo intero. Il mosto fiore, separando le pressate più forti, viene messo a fermentare per il 50% in contenitori di acciaio e per il 50% in barriques d'acacia e rovere dove rimane per affinamento "sur lies" con batonnage quindicinale per circa sei mesi. Il vino viene quindi imbottigliato ed è di pronta beva.

Il vino: Colore giallo paglierino, con leggere note dorate. Aroma delicato con sentori di fiori di biancospino e pesca bianca. In seconda battuta richiama note di nocciola fresca e di mela Golden matura. Sapore piacevole e caldo, leggermente sapido e persistente con finale rotondo e molto complesso.

Dati analitici: alcol 14,25%; acidità totale 5.49 g/l; pH 3.23 ; estratto secco totale 22.2 g/l.

Produzione: circa 3800 bottiglie.

Conservazione ottimale: in ambiente fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: Formaggi freschi e stagionati, taglieri di salumi tipici valtellinesi e piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 10-12° C