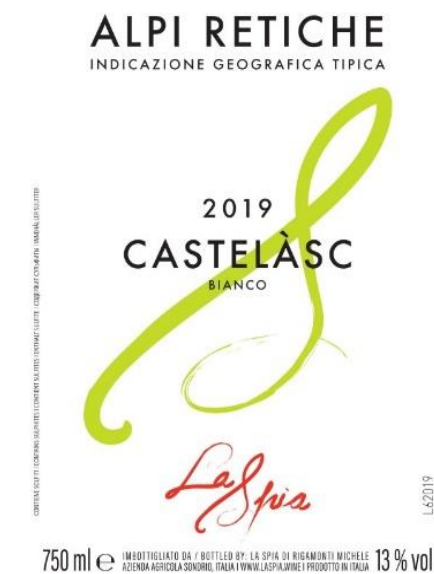


# La Spia

*La Spia di Michele Rigamonti Azienda Agricola*

**IGT ALPI RETICHE "CASTELÀSC BIANCO" Vendemmia 2019**



**Uve:** 60% Nebbiolo, 40% Moscato Giallo- Sauvignon blanc

**Vigneto:** Zona di Chiuro, in località Castionetto, sottozona di Rosso di Valtellina DOC

**Vinificazione e affinamento:** la raccolta dell'uva è avvenuta unicamente a mano. Le uve sono state raccolte in cassette, in prevalenza Chiavennasca, una parte dell'assemblaggio è composta da uve a bacca bianca di tipo Moscato Giallo e Sauvignon blanc. Pressatura pneumatica a grappolo intero per la Chiavennasca; il Moscato Giallo e il Sauvignon Blanc sono stati pigiadiraspati, il primo poi è stato messo a macerare sulle bucce, il secondo è pressato ed entra in assemblaggio solo in liquido. Il mosto fiore, separando le pressate più forti, viene messo a fermentare per in contenitori di acciaio per 9 mesi. Il vino viene quindi imbottigliato ed è di pronta beva.

**Il vino:** Colore giallo dai riflessi verdognoli, presenta intensità aromatica spiccata, floreale ed armoniosa, tipica dei vitigni a bacca bianca che lo compongono. In bocca è pieno, rotondo e giustamente alcolico.

**Dati analitici:** alcol 12.96 %; acidità totale 5.15 g/l; pH 3.35; estratto secco totale 20.1 g/l.

**Produzione:** circa 2000 bottiglie.

**Conservazione ottimale:** in ambiente fresco e al buio.

**Abbinamenti gastronomici:** Antipasti di pesce, formaggi freschi, taglieri di salumi non stagionati e primi piatti di pesce.

**Temperatura di servizio:** 10-12° C.