

BOTONERO

Alpi Retiche I.G.T. Rosso 2017

UVE: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: nell'area della denominazione I.G.T. Alpi Retiche della provincia di Sondrio

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: con esposizione sud, tra i 300-700 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (70%), limoso (30%), assenza di calcare trattati di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.600 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio raccolta 10 ottobre

GRADO ALCOLICO: 13%

ACIDITÀ TOTALE: 5,40 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

RESA HL/HA: 63hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 32.000



SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 6 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in acciaio inox in cui si affina per circa 8 mesi e a cui segue l'affinamento in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino brillante, abbastanza trasparente. Al naso esprime profumi freschi e fruttati di frutti di bosco puliti e gradevoli, che si aprono con note di ciliegia, ribes e fragola seguite da aromi di rosa e violetta. In bocca il sapore è fresco e piacevole. Vino di medio corpo.

ABBINAMENTI

Piatti di medio struttura, antipasti a base di verdure o salumi come la Bresaola, zuppe, carni bianche, sformati, insalate, creme e formaggi freschi.