

Nebbiolo ALPI1

L'indicazione Geografica Tipica Alpi Retiche si applica ai vini derivati dai vigneti tra Morbegno e Tirano, coltivati sui terrazzamenti (ronchi) sostenuti da muretti a secco in sasso, che si calcola abbiano uno sviluppo lineare di oltre 2500 chilometri.

Le uve:	95% nebbiolo-chiavennasca; 5% altre varietà complementari.
Il vigneto	vigne allevate a Guyot speronato (archetto valtellinese) sulle terrazze lungo le pendici delle Alpi Retiche, sulla sponda destra dell'Adda
La vinificazione e affinamento:	uve raccolte a mano e vinificate "in rosso" con una decina di giorni di macerazione delle bucce nel mosto. Maturazione per alcuni mesi in legno, seguita da un congruo affinamento in bottiglia.
Il vino:	colore rosso granato lucido; profumo ben pronunciato di frutti di bosco, con lieve sentore speziato; sapore secco, sapido, franco ed armonico, delicatamente fruttato.
Dati analitici:	alcol 12,5%; acidità totale 5,6 g/l; zuccheri 1 g/l; estratto 27 g/l
Abbinamento:	salumi(bresaola); primi piatti saporosi (pizzoccheri); carni; formaggi.
Temperatura di servizio:	16-17°C



SD SMART DISTRIBUZIONE ITALIA S.r.l. - Via Edmondo De Amicis, 2 Bresso (MI) Lombardia - Italia

tel 02 477 67 472

fax 02 936 60 921