

La Spia

La Spia SRL

IGT ALPI RETICHE "ROSSO" Vendemmia 2019

Annata 2019: Nel 2019 complici i mesi di febbraio e marzo più caldi della media si è avuto un risveglio vegetativo precoce. La situazione meteorologica è poi completamente cambiata, nel senso che si è registrato un forte abbassamento termico che ha determinato sia un rallentamento di sviluppo vegetativo della vite, sia un minore rischio di infezione di peronospora. Nel mese di Giugno l'accrescimento vegetativo risultava notevole. Il carico produttivo, nonostante la perdita per filatura in alcune zone che hanno subito danni da freddo tra aprile e primi di maggio, appariva buono. A inizio luglio le temperature molto elevate hanno determinato una notevole crescita dimensionale degli acini. A inizio agosto la fase fenologica risultava leggermente in ritardo rispetto alle annate "medie" e decisamente in ritardo rispetto alla stagione 2018. La situazione fitosanitaria è stata positiva mentre per quanto concerne la qualità complessiva delle uve, il mese di ottobre purtroppo essendo stato molto piovoso non ha facilitato le operazioni di raccolta; tuttavia, nel complesso, l'annata 2019 può essere considerata qualitativamente alta sia dal punto di vista sanitario che della resa.



Uve: 100% Nebbiolo

Vigneto: prevalentemente della zona Grumello, Valtellina Superiore DOCG Berbenno e in parte dalla Costiera dei Cech. Resa media di 50 quintali per ettaro.

Vinificazione e affinamento: l'uva viene vinificata dopo una breve sosta in fruttai. La vinificazione viene seguita da una macerazione corta sulle vinacce per 6-7 giorni e consente una equilibrata estrazione di composti coloranti e aromatici senza ottenere tannini troppo invadenti. A differenza delle annate precedenti che hanno visto un passaggio solo in acciaio, quest'anno il vino è stato affinato per 1 anno in botti di rovere francese da. L'imbottigliamento è avvenuto a fine Settembre 2020. Ne risulta un vino di pronta beva ma con buone capacità di invecchiamento.

Il vino: colore rosso rubino. Aroma persistente con note fruttate di ciliegia candita, fragola e mora. Di pronta beva rivela una buona struttura, un piacevole tannino leggero e vellutato ed una fragranza che ne stimola la bevuta immediata.

Dati analitici: alcol 14.32%; acidità totale 4.84 g/l; pH 3.79; estratto secco totale 29.2 g/l.

Produzione: circa 4500 bottiglie.

Conservazione ottimale: in ambiente fresco e al buio per massimo 5 anni.

Abbinamenti gastronomici: taglieri di salumi, carpacci di bresaola e formaggi giovani, piatti di tradizione valtellinese, Sciatt e Pizzoccheri, tarozzi di patate e fagioli.

Temperatura di servizio: 16 ° C.