



La Spia SRL

**IGT ALPI RETICHE "BIANCO" Vendemmia 2020**



**Uve:** 100% Nebbiolo.

**Vigneto:** uva vendemmiata nell'areale DOCG da Chiuro a Berbenno.

**Vinificazione e affinamento:** la raccolta dell'uva è avvenuta unicamente a mano ed in cassette nel mese di Settembre. Pressatura pneumatica a grappolo intero con tecnica dell'iper-ossigenazione al fine di eliminare la frazione fenolica estratta dal ciclo di pressa. Il mosto fiore, separato delle pressate più forti, avviata spontaneamente la fermentazione, viene posto in barrique d'acacia e rovere dove rimane dai 7 ai 12 mesi "sur lies". Le frazioni fini di lievito rimaste dopo la fermentazione, vengono periodicamente movimentate all'interno della Barrique (tecnica del "Batonnage sur lies") con l'obiettivo di ottenere ampiezza e rotondità gustativa. Il vino viene quindi imbottigliato ed è di pronta beva.

**Il vino:** Colore giallo paglierino, con leggere note dorate. Aroma delicato con sentori che vanno dalla pesca bianca, pera, banana e mela Golden. Sapore piacevole e caldo, leggermente sapido e persistente con finale rotondo e molto complesso.

**Dati analitici:** alcol 13.27 %; acidità totale 6.34 g/l; pH 3.32; estratto secco totale 24.8 g/l.

**Produzione:** circa 2800 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

La Spia SRL - Giugno 2021  
[www.laspia.wine](http://www.laspia.wine)