

La Spia

La Spia SRL Società Agricola

IGT ALPI RETICHE "CASTELÀSC BIANCO" Vendemmia 2020



Uve: Moscato Giallo – Sauvignon Blanc – Nebbiolo (a seconda delle annate).

Vigneto: Zona di Chiuro, in località Castionetto, sottozona di Rosso di Valtellina DOC, di recente reimpianto.

Vinificazione e affinamento: la raccolta dell'uva è avvenuta unicamente a mano ed in cassette nel mese di Ottobre, più precocemente per il Sauvignon e più tardiva per Moscato giallo e Nebbiolo. Il Moscato Giallo e il Sauvignon Blanc sono stati pigiadiraspati; il mosto delle uve Suvignon, prontamente separato dalle frazioni solide (bucce, semi e raspi) viene posto a fermentare spontaneamente in vasche d'acciaio; le uve moscato possono subire una parziale macerazione sulle bucce, una volta unite all'interno della massa iniziale, al fine di estrarre profumi e sapori e di incrementare la tonalità del colore giallo. Pressatura pneumatica a grappolo intero per la Chiavennasca; la massa derivata delle operazioni di vinificazione viene affinata per un totale di 7 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, con una buona acidità che ne aiuta la beva e giustamente alcolico.

Dati analitici: alcol 12.26 %; acidità totale 4.77 g/l; pH 3.57; estratto secco totale 21.4 g/l.

Produzione: circa 2800 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. Ideale da aperitivo.

Temperatura di servizio: 10-12° C.