

La Spia

Castelàsc rosso 2021 Igt Alpi Retiche



90% Nebbiolo (*Chiavennasca*)
10% altri vitigni autoctoni Valtellinesi (*Rossola, Pignola, Brugnola*)



Uve delle vigne in conduzione dei comuni di Mello, Berbenno e Chiuro.



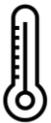
Esposizione a sud
400 - 500 m s.l.m.



Vinificazione breve in acciaio, successivamente invecchiato principalmente in Barrique seminuove per un periodo compreso tra 8 e 12 mesi.



La maturazione in legno permette una buona stabilizzazione della componente colorante e regala al vino struttura e un piacevole tannino, leggero e vellutato. La fragranza aromatica ne stimola la bevuta immediata. Non fatevi spaventare dal tappo a vite, garantisce un affinamento privo di difetti in bottiglia. Innovativo, fuori dagli schemi!



Temperatura di servizio:
16 ° C in calice Borgogna



Produzione annata 2021:
6650 bottiglie da 0,75 litri



Prima annata di produzione: 2017

