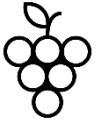


La Spia

Bianco "Chiavennasca" 2022 Igt Alpi Retiche



100% Nebbiolo (*Chiavennasca*) vinificato in bianco



Vigneti in conduzione di tutte le Alpi Retiche, dalla Costiera dei Cech del comune di Mello arrivando fino alla frazione di Castionetto nel comune di Chiuro.



Esposizione a sud
300 - 500 m s.l.m.



Uve raccolte in cassette da 4/5 kg e lasciate appassire qualche giorno prima di essere pressate sofficientemente. Fermentazione, invecchiamento e maturazione vengono prevalentemente svolte in barrique di legno rovere e acacia. Dopo circa 9 mesi in botte viene stabilizzato in acciaio e imbottigliato.



L'uso della barrique, soprattutto nella fase di fermentazione, esalta al massimo la sapidità e la freschezza, dando corpo e struttura a un vino giovane.
Delicati aromi di mela Golden e fiori freschi.



Temperatura di servizio consigliata a 10-12°.



Produzione annata 2022:
4360 bottiglie da 0,75 litri



Prima annata di produzione: 2016

