



Castelàsc bianco 2023

IGT Alpi Retiche



Valori puramente indicativi:
25% Gewürtztraminer
20% Moscato giallo trentino
15% Sauvignon Blanc
40% Nebbiolo (*Chiavennasca*) vinificato in bianco



Moscato, Sauvignon e Nebbiolo nel comune di Chiuro da nuovo impianto del 2015.

Traminer Aromatico della Costiera dei Cech (comune di Traona).



Esposizione a sud
400 - 480 m s.l.m.
300 m s.l.m. Traona

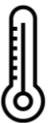


Il mosto ottenuto da pressatura soffice dell'uvaggio di Traminer e Sauvignon viene principalmente vinificato in due anfore di terracotta da 750 litri ciascuna. Ogni anno l'enologo aggiunge una quantità variabile di Nebbiolo vinificato in bianco per dare corpo, mineralità e soprattutto equilibrio.

Usata una massa di Moscato Giallo appassito per circa 80 giorni. Residuo zuccherino finale di 10 g/L di zucchero.



Intensità aromatica spiccata, floreale e armoniosa tipica dei vitigni aromatici a bacca bianca che lo compongono accompagnata dalla sapidità del Nebbiolo. L'appassimento del moscato ne aumenta la struttura, il corpo e la complessità aromatica.



Temperatura di servizio:
8/9 °C



Produzione annata 2023:
4123 bottiglie da 0,75 litri.



La prima annata in produzione di Castelàsc bianco è stata la 2017.

