



Denominazione: **Alpi Retiche Bianco I.G.T.
La Novella®**

Uva:	Nebbiolo - Chardonnay - Incrocio Manzoni
Caratteristiche e curiosità:	Questo vino è stato ottenuto mediante vinificazione in bianco di uve rosse provenienti dal vitigno Nebbiolo e da un altro vitigno storico ed autoctono quale è la Rossola e dalla vinificazione separata di uve Chardonnay ed Incrocio Manzoni. Il nome La Novella® deriva dal fatto che questo vino, affinché se ne possa apprezzare la delicata fragranza, viene proposto di ultima annata. Il vigneto, di circa un ettaro, a Chardonnay ed Incrocio Manzoni è stato impiantato nel comune di Teglio a circa 600 metri s.l.m. nel 1998. La caratteristica della Rossola è quella di conferire al vino un colore tenue, una buona acidità e un profumo fruttato.
Dove lo trovi:	Ristoranti - Enotecche - Punto Vendita Aziendale
Produttività:	~ 70 q.li/Ha
Resa in vino:	80
Vigneti:	Ricadenti sul versante retico da est a ovest con esposizione a sud siti all'interno delle zone di produzione del Valtellina Superiore Valgella nel comune di Teglio ad un'altitudine tra i 350 e i 700 m. s.l.m.. Il vigneto a Chardonnay ed Incrocio Manzoni è di proprietà della nostra Azienda Agricola. Terreno franco-sabbioso, permeabile all'acqua, moderatamente profondo.
Vinificazione:	Il Nebbiolo e la Rossola vengono vinificati in bianco a temperatura controllata. Lo chardonnay e l'Incrocio Manzoni vengono vinificati separatamente e rimangono in macerazione sulle bucce per 12 ore.
Affinamento:	Breve affinamento in serbatoi di acciaio inox.
Caratteristiche organolettiche:	Colore giallo paglierino scarico. Profumo fruttato ed intenso, tipico delle uve Nebbiolo. Sapore asciutto con sentore di frutta esotica, molto sapido e persistente.
Abbinamenti:	Pasta, risotti, pesce, carni bianche e rosse, formaggi giovani.
Contenuto alcolico:	12,5% vol.
Temperatura di servizio:	8°- 10° C.
Formato e annata:	0,375 litri del 2017 0,750 litri del 2017
Acidità totale:	~ 5,8 g/l
Estratto:	~ 18 g/l
Zuccheri residui:	~ 1 g/l