



Denominazione: **Terrazze Retiche di Sondrio
Bianco I.G.T.
Rezio®**

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 6.0.13. Rezio®, da Antica Raetia, prende il nome dal versante valtellinese delle Alpi Retiche, esposto a sud, sul quale vengono coltivati i vigneti. 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: 60

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 450 e i 600 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: Una volta assemblati i due vini ottenuti dalle fermentazioni separate affinano in barriques di rovere francese per 10 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino scarico. Profumo di frutta matura. Sapore pieno, persistente, rotondo, con sentore di frutta esotica.

Abbinamenti: Pasta, risotti, pesce, carni bianche e rosse, formaggi giovani.

Contenuto alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8°- 10° C.

Formato e annata: 0,750 litri del 2015

Acidità totale: ~ 5,5 g/l

Estratto: ~ 20 g/l

Zuccheri residui: ~ 1 g/l