

ALPI RETICHE I.G.T. REZIO



Nebbiolo (Chiavennasca), Rossola, Chardonnay e Incrocio Manzoni allevati a guyot modificato ad archetto valtellinese.

Nebbiolo (Chiavennasca), Rossola, Chardonnay and Incrocio Manzoni cultivated with modified Valtellina arch.



Vigneti coltivati nelle zone di produzione di "Alpi Retiche IGT" in terreni prevalentemente sabbiosi, permeabili e tendenzialmente acidi. Il vigneto impiantato a Chardonnay ed Incrocio Manzoni è coltivato nel comune di Teglio a circa 500 metri s.l.m.

Vineyards cultivated in the production areas of "Alpi Retiche IGT" in predominantly sandy, permeable and basically acidic soils. The Chardonnay and Incrocio Manzoni vineyard is planted in Teglio at about 500 meters a.s.l.



400-500 m s.l.m.

400-500 m a.s.l.



80 ql/ha



Vinificazione in bianco del Nebbiolo e Rossola successivamente assemblati allo Chardonnay e Incrocio Manzoni. Maturamento in piccole botti di rovere.

White vinification of Nebbiolo and Rossola subsequently blended with Chardonnay and Incrocio Manzoni. Maturation in small oak barrels.



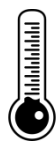
Giallo paglierino con luminosi riflessi dorati. Dall'aroma intenso e complesso con note di frutta esotica che si intrecciano ad un raffinato sottofondo minerale. Caldo, morbido, strutturato e perfettamente equilibrato.

Straw yellow with bright golden reflections. With an intense and complex aroma with notes of exotic fruit that are intertwined with refined mineral notes. Warm, soft, structured and perfectly balanced.



Formaggi poco stagionati, primi piatti, carni bianche e pesce.

Semi-hard cheeses, first courses, white meat and fish dishes.



10-12 °C in calici di media ampiezza

10-12 °C in a goblet of medium size



0,75 L

