

## ALPI RETICHE I.G.T.

### NOVELLA



Nebbiolo (Chiavennasca) e Rossola allevati a guyot modificato ad archetto valtellinese.

*Nebbiolo (Chiavennasca) and Rossola cultivated with modified Valtellina arch.*



Vigneti coltivati nelle zone di produzione di "Alpi Retiche IGT" in terreni prevalentemente sabbiosi, permeabili e tendenzialmente acidi.

*Vineyards cultivated in the production areas of "Alpi Retiche IGT" in predominantly sandy, permeable, and basically acidic soils.*



400-500 m s.l.m.

*400-500 m a.s.l.*



80 ql/ha



Vinificazione in bianco del Nebbiolo e Rossola.

*White vinification of Nebbiolo and Rossola.*



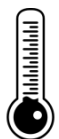
Giallo paglierino con riflessi verdolini. Ricco di fragranze di frutti a polpa bianca e agrumi a cui fa seguito una trama minerale. Adeguatamente fresco e sapido, intenso ed equilibrato. Vino piacevole e sorprendentemente versatile.

*Straw yellow with greenish reflections. Rich in fragrances of fruits and white pulp and citrus fruits followed by a mineral texture. Suitably fresh and savory, intense and balanced. Pleasant and surprisingly versatile wine.*



Formaggi poco stagionati, carni bianche, pesci e crostacei.

*Semi-hard cheeses, white meats, fish and crustaceans.*



8-10 °C in calici di media ampiezza

*8-10 °C in a goblet of medium size*



0,375 L • 0,75 L

