



## ALPI RETICHE I.G.T.

### ANOMALIA



Nebbiolo (Chiavennasca) allevato a guyot modificato ad archetto valtellino.

*Nebbiolo (Chiavennasca) 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.*



400-600 m s.l.m.

*400-600 m a.s.l.*



25 hl/ha

Da uve Nebbiolo messe in appassimento per lo Sforzato viene effettuata una cernita di grappoli lasciati ad appassire ulteriormente. La fermentazione dura circa 1 mese. Successivamente, affina per circa 24 mesi in piccole botti di rovere.



*From Nebbiolo grapes selected for the Sforzato drying, a further sorting is carried out to be left to dry longer. Fermentation lasts about 1 month. Subsequently, it ages for about 24 months in small oak barrels.*

Rosso granato brillante. Profumi dolci e suadenti di frutta in confettura, fiori rossi secchi ed erbe officinali intrecciati da una trama elegantemente speziata. Di ineccepibile equilibrio e coerenza e dalla sapidità garbata rivela la sua armonia. Vino prodotto solo nelle migliori annate.

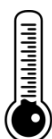


*Brilliant garnet red. Sweet and persuasive aromas of fruit jam, dried red flowers and officinal herbs accompanied by an elegantly spiced texture. Of impeccable balance and coherence and with a gentle sapidity it reveals its harmony. Wine produced only in the best vintages.*



Crostata di frutti rossi, dolci a base di cioccolato fondente, dolci tipici valtellini e formaggi stagionati. Ottimo come vino da meditazione.

*Fruit tart, sweets with a dark chocolate base, typical Valtellina sweets, aged cheeses and it is also excellent as a meditation wine.*



12-14 °C in calici a tulipano

*12-14 °C in a tulip glass*



0,375 L

