



ALPI RETICHE I.G.T.

SORÈL



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

Nebbiolo (Chiavennasca) and Cabernet Sauvignon 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.



80 ql/ha



Fermentazione separata delle due varietà con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. Successivamente i vini vengono assemblati e maturano in piccole botti di rovere. Prima di essere commercializzato affina in bottiglia per diversi mesi.

Separate fermentation of the two varieties with maceration on the skins for about 10 days. Afterwards the wines are blended and mature in small oak barrels. Before being marketed, it ages in the bottle for several months.



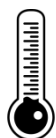
Rosso rubino brillante. Al naso si rivela con note vegetali ben integrate in una trama in cui emerge la frutta rossa matura. Dalla spiccata sapidità conferita direttamente dal Nebbiolo si rivela morbido, avvolgente e con tannini eleganti.

Brilliant ruby red. It reveals itself with vegetal notes well integrated in a texture in which ripe red fruit emerges. From a mineral note conferred directly by Nebbiolo, it is soft, enveloping and with elegant tannins.



Salumi valtellinesi, risotto con funghi e carni rosse.

Local cured meats, risotto with mushrooms and red meat.



16-18 °C in ampio calice

16-18 °C in a balloon glass



0,75 L • 1,5 L • 3 L