

## ALPI RETICHE I.G.T. TELLINO



Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola e Rossola allevato a guyot modificato ad archetto valtellinese.

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



Vigneti coltivati nelle zone di produzione di "Alpi Retiche IGT" nei 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.*



350-700 m s.l.m.

*350-700 m a.s.l.*



100 ql/ha



Fermentazione con breve macerazione sulle bucce.

*Fermentation with short maceration on the skins.*

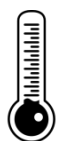
Rosso rubino vivace. Presenta un ventaglio aromatico fruttato di unica piacevolezza sotteso ad una trama floreale. Netto e dinamico, stupisce per il suo inconfondibile equilibrio.

*Bright ruby red. It presents a fruity aromatic range of unique pleasantness underlying floral texture. Clear and dynamic, it amazes with its unmistakable balance.*



Formaggi poco stagionati, salumi valtellinesi, risotto con funghi e carni rosse.

*Semi-hard cheeses, local cured meats, risotto with mushrooms and red meats.*



14-16 °C in ampio calice

*14-16 °C in a balloon glass*



0,75 L • 1,5 L