

TORRE DELLA SIRENA

TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO

Indicazione Geografica Tipica



Colore: giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Vivace e brillante.

Profumo: inizia con ricordi di frutti esotici, di banana mista a vaniglia e poi compaiono nitide delle note aromatiche con impressioni leggermente balsamiche e vegetali, anche di frutta secca tostata e di miele di acacia.

Gusto: secco, di buona morbidezza, elegante e discreto. Si confermano le sensazioni aromatiche percepite all'olfatto e con maggiore insistenza lievi note tostate che caratterizzano il vino.

Alcool: 12,50 - 13,10% vol.
Acidità totale: 5,90 - 6,60 gr/l
pH: 3,25 - 3,40
Temperatura di servizio: 10°-12°C

Zona di origine: è un vino bianco ottenuto da Uva Nebbiolo Chiavennasca.

Vengono fatte raccogliere separatamente, in anticipo sulla rimanente raccolta. Il vino non si fregia della DOC, pur provenendo da uve raccolte in vigneti a DOC e DOCG, poiché la vinificazione in bianco di queste particolari uve della Valtellina non è prevista dal disciplinare di produzione. Si presenta con la denominazione "Terrazze Retiche di Sondrio".

Vinificazione

Le uve sono schiacciate molto sofficemente e il mosto resta a contatto con le bucce per circa 8/10 ore per avere una prima estrazione aromatica. Dopo che le bucce sono state separate, il mosto è mantenuto freddo (5°-8°C) per 2 - 3 giorni per avere la possibilità di dividere il limpido dalle parti solide e pesanti (*debourbage*).

Successivamente la temperatura del mosto viene portata a 16°-18°C e così mantenuta per tutta la fermentazione alcolica. Circa il 90% del mosto viene fermentato in tini di acciaio inox, mentre il restante 10% fermenta in barriques di rovere bianca americana, nuove. Il vino resta costantemente sui lieviti della propria fermentazione fino a Febbraio/Marzo successivi alla vendemmia e solo dopo questa epoca viene travasato per illimpidirlo. Successivamente le due frazioni provenienti da barriques e acciaio-inox vengono assemblate per la messa in bottiglia.

Conservazione

Esprime il meglio delle proprie qualità dopo almeno 6 mesi di bottiglia e migliora la finezza dei suoi caratteri per circa 2 anni.

Indicazioni di servizio

Le prerogative maggiori di questo vino sono la finezza e l'eleganza. Perciò predilige abbinamenti con vivande dal sapore netto, forte e saporito, quali: i salumi (bresaola), gli affumicati, il fegato ed anche formaggi grassi piccanti, non disdegna l'abbinamento con il pesce.

CONTI SERTOLI SALIS - Via Stelvio, 18 - 23037 TIRANO (SO) - Tel.: 0342-710404 - Fax.: 0342-710428

www.sertolisalis.com - e.mail: info@sertolisalis.com