ACQUISTATO IL .....

Botonero Terrazze Retiche di Sondrio IGT 2020

Il Nebbiolo da tutti i giorni

Per chi è alla ricerca di un rosso immediato e di ottima qualità, questa è la bottiglia giusta. Prodotto con le stesse uve di Nebbiolo usate per i grandi vini della regione, il Terrazze Retiche di Sondrio Rosso IGT Botonero di Mamete Prevostini è frutto di un'accurata selezione delle uve prima in vigna e poi, manuale, subito prima della fase di vinificazione. Lavorato in acciaio, il vino subisce un veloce affinamento di circa 6 mesi, prima di essere messo in bottiglia per un ulteriore affinamento di altri sei mesi. Il risultato è un vino piacevole fin dal primo sguardo. Caratterizzato da un bel colore rosso rubino brillante ma trasparente, come è tipico del vitigno di base. Al naso si colgono note di frutti di bosco, fresche e gradevoli, poi ciliegia, ribes e fragola, seguite da aromi di rosa e violetta. In bocca è fresco e piacevole, di medio corpo e grande bevibilità. Un vino perfetto per avvicinarsi al Nebbiolo della Valtellina, prima di affrontare uno dei grandi rossi da appassimento tipici per la zona. Buono oggi, non è un vino che va dimenticato in cantina per troppo tempo.

Una bella storia, quella della cantina Mamete Prevostini. Una storia fatta di passione per un territorio unico, come quello della Valtellina, e di un vitigno che, qui come altrove, ha la capacità di dar vita a vini straordinari. Stiamo ovviamente parlando del Nebbiolo, che da queste parti viene chiamato Chiavennasca. L'originale Mamete Prevostini, nonno dell'attuale proprietario dell'azienda, inizia a occuparsi di vino subito dopo la fine della prima guerra mondiale. Lo fa sfruttando un antico crotto, ossia una grotta naturale che in val Chiavenna viene da sempre usata come cantina. Ma bisogna aspettare il 1995 perché il nipote debutti con una vera e propria produzione di qualità, destinata al mercato. Oggi la cantina può contare su un complessivo di 20 ettari di vigneto, di cui 8 sono di proprietà e i rimanenti 12 sono in affitto. I vini di Mamete Prevostini, premiati da critici e guide internazionali, rappresentano senza dubbio un punto di riferimento per l'intera zona.

La Vigna

Terreno	sabbioso 70%, limoso 30%, assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla
Esposizione	Sud
Allevamento	guyot
Densità imp.	3600

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Lombardia
Uve	nebbiolo 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 6 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in acciaio inox in cui si affina per circa 8 mesi e a cui segue l'affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso rubino brillante, abbastanza trasparente. Al naso esprime profumi freschi e fruttati di frutti di bosco puliti e gradevoli, che si aprono con note di ciliegia, ribes e fragola seguite da aromi di rosa e violetta. In bocca il sapore è fresco e piacevole. Vino di medio corpo.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821