

ACQUISTATO IL



"Botonero" Terrazze Retiche di Sondrio IGT 2024

2024

Il Nebbiolo da tutti i giorni

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

II Vino

Vino rosso fermo **Tipologia**

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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.