ACQUISTATO IL .....

"Cormelò" Alpi Retiche IGT 2019 2019

Tra Chiavennasca e Merlot



Cormelò, IGT Terrazze Retiche di Sondrio, è un bel rosso proposto da Rivetti & Lauro, giovane realtà valtellinese che ama sperimentare. In questo caso, per esempio, al classico Nebbiolo, o Chiavennasca, come si chiama da queste parti, viene accostato il Principe dei vitigni a bacca rossa internazionali, il Merlot. Le uve provengono dalla Valgella, nel cuore della Valtellina. Siamo a Teglio, in provincia di Sondrio. Qui la vendemmia avviene rigorosamente a mano, impossibile del resto pensare di meccanizzare questa fase in vigneti che si arrampicano su ripide pareti. Pigiadiraspatura e fermentazione in piccole vasche acciaio inox, precedono la delicata fase di maturazione del vino che in questo caso avviene in botti da 30 ettolitri, tonneaux e barrique di rovere francese e americano, di primo e secondo passaggio. Sono circa 18 i mesi necessari a raggiungere la giusta maturità. A quel punto si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino di media intensità, con un profumo intenso di frutti rossi. In bocca, invece, si resta piacevolmente sorpresi dalla ricchezza del corpo e dal gusto fresco ed equilibrato. Ottimo con i piatti della tradizione Valtellinese, compresi i pizzoccheri, ma anche con secondi di carne rossa alla brace.

Rivetti & Lauro è una bella cantina nata da un'idea di Alberto Rivetti e Dino Lauro, insieme per dare vita a un progetto vitivinicolo moderno. Nuove tecniche agronomiche in armonia con l'ambiente, cura del dettaglio e antica manualità permettono ai due amici imprenditori di raccogliere, anno dopo anno, uve di qualità superiore. Quello che non gli manca è certamente una buona dose di coraggio, necessaria per scegliere di coltivare uve di Nebbiolo, qui chiamato Chiavennasca, sui ripidi versanti delle Alpi Retiche. In questo remoto angolo di Lombardia ogni filare affonda le radici in piccoli appezzamenti di terremo faticosamente strappato alla montagna grazie a tipici terrazzamenti realizzati negli anni. La sede della cantina si trova invece a Palazzo Torelli, in un bell'edificio situato nel centro storico di Tirano. Qui i vini maturano lentamente, fino a raggiungere la giusta complessità. Dopo tante fatiche e anni di attesa, la fatica dei vignaioli si ripaga ampiamente nel momento in cui si stappa la prima bottiglia per versarne un calice.

La Vigna

Terreno	Sabbioso Franco
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Nebbiolo 90%, Merlot 10%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione in piccole vasche acciaio inox, affinamento in botti da 30hl, tonneaux e barriques di rovere francese ed americano di primo e secondo passaggio.
Sensazioni	Vino dal profumo intenso di frutti rossi, corposo e fresco con un gusto deciso e pieno

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821