ACQUISTATO IL .....

"Sotamà" Alpi Retiche IGT 2019 2019

Rosso corposo e fresco



Si chiama Sotamà ed è un IGT Terrazze Retiche di Sondrio. E' proposto da Rivetti & Lauro, una bella azienda valtellinese che ha nel proprio DNA il piacere della sperimentazione. Non fa eccezione questo rosso che a una base fortemente territoriale rappresentata da un Nebbiolo di montagna, la cosiddetta varietà Chiavennasca, unisce un grande internazionale di origine francese, lo Shiraz (o Syrah). Suoli composti da sabbia e argilla e il clima fresco ma soleggiato dell'area tra Sondrio e Teglio, creano un habitat ideale per la crescita di questa varietà che viene raccolta e selezionata manualmente dopo essere giunta a perfetta maturazione. Conferite in cantina, le uve vengono subito sottoposte a pigiadiraspatura a cui segue la fase di fermentazione in piccole vasche di acciaio inox. Al termine della trasformazione, il vino viene passato in botti da 30 ettoliti, tonneaux e barrique di rovere francese di secondo passaggio per il necessario periodo di maturazione. Dodici mesi almeno nel corso dei quali le due varietà hanno modo di integrarsi alla perfezione e smussare le spigolosità tipiche dei vini giovani. Rosso rubino intenso, questo Sotamà si rivela un vino caratterizzato da un profumo suadente di vaniglia e frutti rossi. In bocca, invece, si scopre un bel rosso corposo e fresco, dalla beva immediata e semplice. Ottimo con i piatti del cucina tipica della valle, questo rosso accompagna con semplicità e piacevolezza secondi a base di carni rosse o polente con gli intingoli.

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%, Shiraz 10%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione in piccole vasche acciaio inox, affinamento in botti da 30hl, tonneaux e barriques di rovere francese di secondo passaggio
Sensazioni	Vino dal Profumo suadente di vaniglia e frutti rossi, corposo e fresco dalla beva immediata e semplice

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