ACQUISTATO IL .....

"Sotcastèl" Chardonnay Alpi Retiche IGT 2022 2022

Dal limite della viticoltura valtellinese

Il nome Sotcastèl si riferisce al vigneto Sottocastello che si estende per meno di un ettaro nel Comune di Teglio. Ci troviamo a circa 800 metri sul livello del mare, quota che rappresenta il limite della viticoltura valtellinese. Alpi Retiche IGT, questo bianco nasce da una lavorazione in purezza di uve Chardonnay che maturano in un ambiente decisamente estremo. Qui, grazie a una forte escursione termica e a temperature medie basse, alla quasi totale assenza di umidità e a un terreno piuttosto acido, lo Chardonnay esprime una grande mineralità e la freschezza tipica del territorio alpino. La resa, come è normale da queste parti, è decisamente contenuta e l'uva viene raccolta a mano nella prima metà di settembre. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata con macerazione a freddo per 24 ore, al termine della vinificazione il vino matura in parte in acciaio e in parte in tonneaux di rovere per 6 mesi. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino luminoso, con profumi che richiamano la mela e il pompelmo, ma anche il mango e la papaya. In bocca si rivela super fresco e dotato di una bella sapidità. Piacevolmente lungo, è il bianco che può essere proposto per stupire un amico che ancora pensa alla Valtellina solo come terra di grandi rossi.

La Valtellina, con i suoi rossi importanti, è una delle aree più affascinanti d'Italia. Qui, tra i nomi storici, brilla anche quello di Sandro Fay, proprietario di una bella cantina di famiglia, fondata nel 1973. Il punto di partenza è una piccola produzione enologica di famiglia che negli anni si è via via sviluppata, fino a diventare una delle realtà più interessanti del territorio. Azienda a carattere rigorosamente famigliare, dal 1998 le sorti della cantina sono affidate anche ai figli, Marco ed Elena che continuano l'opera del padre valorizzando soprattutto la sottozona Valgella, dove si concentra la quasi totalità della produzione aziendale. La Valgella, una delle cinque sottozone del Valtellina Superiore DOCG, si estende nel Comune di Teglio per 137 ettari. Il nome deriva da "Valgel", forma dialettale per indicare i piccoli torrenti che caratterizzano la zona. Qui Sandro Fay gestisce vigneti per una superficie complessiva di circa 15 ettari.

La Vigna

Terreno	terreno a ph acido
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione alcolica in vasche di acciaio con macerazione a freddo per 24 ore, maturazione in acciaio e tonneaux di rovere per 6 mesi
Sensazioni	Il vino “Sottocastello” esprime la mineralità e la freschezza tipiche del territorio alpino

© 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