



ACQUISTATO IL

"Cormelò" Alpi Retiche IGT 2019

2019

Tra Chiavennasca e Merlot



Svinando

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 terreno 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. 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