



ACQUISTATO IL

Alpi Retiche Bianco IGT 2023

2023

Complessità aromatica e piacevole succosità



Svinando

Alpi Retiche Bianco IGT di Nino Negri nasce in uno dei territori più suggestivi e vocati per la viticoltura in Italia: le pendici delle Alpi, in Valtellina. Qui ripidi terrazzamenti sostenuti da muretti a secco, da un'altitudine di 300 ai 550 metri sul livello del mare, permettono la coltivazione di uve di alta qualità. Il Nebbiolo, qui noto come Chiavennasca, normalmente viene utilizzato per produrre vini rossi strutturati e longevi, viene vinificato in bianco. Una sfida enologica che Nino Negri ha saputo cogliere con maestria, trasformando un vitigno iconico in una versione inaspettata e raffinata. Le uve vengono raccolte manualmente e selezionate con cura per garantire la massima qualità. Subito dopo la raccolta sono sottoposte a una pressatura soffice, con immediata separazione delle bucce dal mosto per evitare il passaggio di colore. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, mantenendo freschezza e purezza aromatica. Al termine della fermentazione, il vino viene travasato e mantenuto sulle fecce fini per alcuni mesi. Questo processo aumenta la complessità aromatica e conferisce al vino una piacevole succosità. L'affinamento avviene esclusivamente in acciaio, evitando il contatto con l'ossigeno, per preservare gli aromi primari e sviluppare delicati aromi terziari che aggiungono profondità e raffinatezza. Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, al naso rivela un profumo delicato e netto, con fragranze di mela verde, limone, pane tostato, miele e frutta a polpa bianca. In bocca è asciutto e fresco, con una piacevole nota minerale e sapida che ne esalta la bevibilità. Il retrogusto è lungo e persistente, con un equilibrio perfetto tra acidità e struttura.

In Valtellina Nino Negri rappresenta una delle più importanti, e belle, realtà enologiche. La cantina nasce alla fine dell'Ottocento ma dal 1986 fa parte del prestigioso Gruppo Italiano Vini. Come tante belle aziende italiane, l'impegno della Nino Negri in questi ultimi anni si sta spostando soprattutto sulla sostenibilità ambientale. Trenta ettari vitati in totale, disposti per lo più su ripidi terrazzamenti che dal fondo valle salgono sulle ripide pareti delle alpi che incorniciano la Valtellina. Qui la viticoltura è eroica e faticosa. Ogni operazione, ogni trattamento va fatto a mano, senza l'aiuto di macchinari. Ma i risultati spesso ripagano di tanta fatica. I vini valtellinesi, di cui Nino Negri è uno dei più fulgidi rappresentanti, sono tra i più amati dagli esperti di tutto il mondo. Dallo Sforzato al Valtellina Superiore, sono tutti vini da provare senza tralasciarne nessuno.

La Vigna

Terreno Terreno franco-sabbioso, poco frondo, a tessitura sciolta

Esposizione Sud-Est

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Lombardia

Uve 100% Nebbiolo

Gradazione 11,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Il Nebbiolo, raccolto manualmente in cassette, viene vinificato in bianco con pressatura soffice ed immediata separazione delle bucce per evitare il passaggio di colore al mosto. La fermentazione è condotta in serbatoi di acciaio alla temperatura controllata di 18° C. Al termine della fermentazione in vino viene travasato e mantenuto sulle fecce fini per alcuni mesi. La lunga lisi dei lieviti aumenta la complessità aromatica e contemporaneamente ammorbidisce il gusto conferendo succosità al sapore. L'affinamento avviene totalmente in acciaio evitando completamente il contatto con l'ossigeno: in questo modo si sviluppano aromi terziari che rendono il vino più complesso e capace di affinare a lungo

Sensazioni Colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Profumo delicato, netto con fine fragranza di mela verde, limone, pane tostato, miele frutta a polpa bianca. Sapore asciutto e fresco, con un piacevole retrogusto minerale e sapido

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821