

IL SALONCELLO

TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO

Indicazione Geografica Tipica

Annata disponibile: 2017



Colore: rosso rubino di buona intensità con qualche riflesso purpureo, vivace e brillante.

Profumo: elegante e variegato con intensi ricordi di mora, ribes nero e lampone. Infine evidenti note pepate e un poco di spezie.

Gusto: apre con ampia vinosità e morbidezza. E' però un vino di grande razza e ottimo corpo che unisce alla freschezza immediata una complessità di caratteri che gli assicurano una notevole longevità. L'impressione tannica è bene equilibrata. Scorre felicemente in bocca e ritorna con una buona consistenza.

Alcool: 12,30 - 13% Vol.

Acidità totale: 5,10 - 5,40 g/l

pH: 3,5 - 3,75

Estratto secco: 27 - 32 g/l

Temperatura di servizio: 15°-16°C in giovinezza
18°-20°C dopo i 3 anni

Zona di origine: ottenuto dopo attenta e approfondita cernita di uve "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca) raccolta in vigne ubicate nella località Villa di Tirano e di Montagna in Valtellina e da uve Merlot (15%) coltivate nel Comune di Tirano. Per il particolare tipo di vinificazione di questo vino, le uve devono essere rigorosamente sane. Tutte le uve provengono da vigneti a DOCG della zona "Valtellina Superiore". Solo il metodo di vinificazione e il minor invecchiamento costringono a presentare questo vino come "Alpi Retiche" I.G.T.

Vinificazione

Secondo abitudini in uso già in antico in Valtellina (come conferma anche G.F. Massara in un testo del 1834) l'uva assolutamente sana ed intera viene messa in tino con un poco di mosto in fermentazione.

Solo dopo alcuni giorni (6-10) viene schiacciata delicatamente a mezzo di una pompa per uva, ripetendo la stessa intensità di quando si pigliava manualmente o con i piedi. Le temperature della fermentazione con uva intera e della successiva fermentazione tumultuosa, sono costantemente controllate e regolate per raffreddamento e riscaldamento del mosto. Dopo lo schiacciamento inizia la vera e propria fermentazione tumultuosa con ripetute immersioni della vinaccia a mezzo di rimontaggi. A fermentazione ultimata, segue una macerazione finale a caldo e poi la svinatura. La prima conservazione del vino è in tini di acciaio inox dove si completa la fermentazione malolattica. Seguono ripetuti travasi di illimpidimento, rigorosamente effettuati in calo di luna.

Nell'ultimo quarto di luna del mese di Marzo il vino passa per una parte in botti di rovere da 25 e 50 Hl, dove affina fino ad Agosto/Settembre successivi. In questo periodo viene imbottigliato ed inizia la propria evoluzione nella bottiglia dove migliorerà per molti anni.

Conservazione

Si esprime con finezza già pochi mesi dopo l'imbottigliamento, quando si può apprezzarne la freschezza e la fragrante giovinezza. Per la sua costituzione è però un vino capace di invecchiare a lungo (10-12 anni e anche più), quindi si può progettare di conservarlo in cantine idonee per diversi anni facendolo diventare un'autentica e particolare riserva privata.

Indicazioni di servizio

E' vino indicato su molte pietanze che varia nell'abbinamento a seconda della propria maturità. Privilegia, principalmente primi piatti asciutti con sapori complessi, piccanti, saporiti e ricchi, e carni sia bianche che di piuma.

CONTI SERTOLI SALIS - Via Stelvio, 18 - 23037 TIRANO (SO) - Tel.: 0342-710404 - Fax.: 0342-710428

www.sertolisalis.com - e mail: info@sertolisalis.com