



Nebbiolo (Chiavennasca), Rossola, Chardonnay e Incrocio Manzoni allevati a guyot modificato ad archetto valtellinese.

*Nebbiolo (Chiavennasca), Rossola, Chardonnay and Incrocio Manzoni cultivated with modified Valtellina arch.*



Vigneti coltivati nelle zone di produzione di "Alpi Retiche IGT" in terreni prevalentemente sabbiosi, permeabili e tendenzialmente acidi. Il vigneto impiantato a Chardonnay ed Incrocio Manzoni è coltivato nel comune di Teglio a circa 500 metri s.l.m.

*Vineyards cultivated in the production areas of "Alpi Retiche IGT" in predominantly sandy, permeable and basically acidic soils. The Chardonnay and Incrocio Manzoni vineyard is planted in Teglio at about 500 meters a.s.l.*



400-500 m s.l.m.

*400-500 m a.s.l.*



80 ql/ha



Vinificazione in bianco del Nebbiolo e Rossola successivamente assemblati allo Chardonnay e Incrocio Manzoni. Affinamento in serbatoi di acciaio inox.

*White vinification of Nebbiolo and Rossola subsequently blended with Chardonnay and Incrocio Manzoni. Aging in stainless steel tanks.*

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Ricco di fragranze di frutti a polpa bianca e fiori montani a cui fa seguito una trama minerale.

Adeguatamente fresco e sapido, intenso ed equilibrato. Vino piacevole e sorprendentemente versatile.

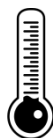
*Straw yellow with greenish hues. Rich in fragrances of white pulp fruits and mountain flowers followed by a slightly mineral texture.*

*Adequately fresh and savory, intense and balanced. Pleasant and surprisingly versatile wine.*



Formaggi poco stagionati, carni bianche, pesci e crostacei.

*Semi-hard cheeses, white meats, fish and crustaceans.*



8-10 °C in calici di media ampiezza

*8-10 °C in a goblet of medium size*



0,375 L • 0,75 L