



CHARDONNAY WHITE EDITION

ALPI RETICHE IGT

| | | | |
|-------------------|-----------------------|---|--------|
| wine_info | blend | 90% Chardonnay 10% Sauvignon b. | |
| | grapes drying time | - | |
| | winemaking | grapes hand picked, hand sorted | |
| | barrel ageing | 5 months in new french oak barriques | |
| | shelf-life | 5 years | |
| | bottle size | 150 and 75 cl | |
| technical_details | alcohol % vol. | Data may vary depending on the vintage. | -13.0 |
| | dry extract g/l | | -27 |
| | total acidity g/l | | -5.8 |
| | total sugar g/l | | <1 |
| | must-to-fruit ratio % | | 70 |
| | production btls | | -10000 |
| vinyard_info | vine training system | guyot | |
| | average age of vines | ~30 | |
| | average altitude m | 500 | |
| | vine density per Ha | 4500 | |
| | grape yield kg/Ha | 8000 | |
| | soil | sandy, silty | |

IT

Dopo la delicata pigiatura il mosto è messo a fermentare in nuove barrique di rovere lievemente tostato, dove si affina sulle fecce per un periodo di sei mesi. L'apporto del legno nel profilo olfattivo e gustativo dello Chardonnay non si riduce tuttavia ai classici sentori vanigliati, in quanto unisce armoniosamente la complessità degli aromi tostati con la freschezza e la piacevolezza di fiori e frutta (ananas, frutti esotici, banana).

Grazie all'intenso e variegato bouquet e alla sua sinfonica forza espressiva, questo vino rivela magistralmente un lato quasi inesplorato della Valtellina. La struttura che lo caratterizza, esprimendosi con una pienezza esaltata dall'evoluzione in legno, è ben sostenuta dalla tensione fresco-sapida regalata dai terreni sabbiosi e dal clima alpino.

Un vino da abbinare elegantemente con un'insalata di crostacei profumata di menta e lime o da accompagnare tradizionalmente ad antipasti a base di petali di bresaola.

DE

Nach der sanften Pressung wird der Most in neuen, leicht getoasteten Barriques aus Eichenholz vergoren, und darin sechs Monate auf Hefe ausgebaut. Die Holznote im Geruchs- und Geschmacksprofil des Chardonnay beschränkt sich nicht auf den klassischen Vanilleduft, sondern vereint sich harmonisch mit der komplexen Röstaromatik und frischen, feinen Blumen- und Fruchtnuancen (Ananas, exotische Früchte, Bananen).

Dank des intensiven und vielfältigen Bouquets und der geraden sinfonischen Ausdruckskraft, offenbart dieser Wein meisterhafte, unbekanntere Seiten des Veltlins. Seine ihm eigene Struktur, die mit voller Kraft durch den Holzausbau hervortritt, wird gut abgerundet von der Spannung zwischen Frische und Würze, die er vom sandig-lehmigen Terroir und dem alpinen Klima bekommt.

Ein eleganter Essensbegleiter zu Salaten aus Krustentieren mit Minze und Limetten, oder ganz traditionell zu Antipasti mit hauchdünnen Bresaolascheiben.

EN

After a gentle press, the must ferments in new, lightly toasted oak barrels where it matures on the lees for six months. The wood's contribution to the olfactory and gustatory profile of the Chardonnay is not limited to the classic vanilla scents, inasmuch as it harmoniously blends the complexity of toasty aromas with the freshness and pleasantness of flowery and fruity notes (pineapple, exotic fruits, banana).

Thanks to its intense and varied bouquet and to its symphonic expressive strength, this wine masterfully reveals an almost hidden side of the Valtellina. The defining characteristic of the wine, expressed with a fullness highlighted by its wooden evolution, is well sustained by the fresh-sapid sensation nurtured by the sandy-loam soils and by the Alpine climate.

A wine to elegantly complement a mint and lime scented seafood salad or to pair with a traditional antipasto such as Bresaola slices.