

La Spia

Castelàsc rosso 2022

Igt Alpi Retiche



90% Nebbiolo (*Chiavennasca*)
10% altri vitigni autoctoni Valtellinesi (*Rossola, Pignola, Brugnola*)



Uva delle vigne nella Costiera dei Cèch (comuni di Mello e Traona) e nel vigneto in conduzione nella frazione di Castionetto nel comune di Chiuro.



Esposizione a sud
400 - 500 m s.l.m.

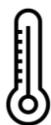


Vinificazione medio lunga (dai 14 ai 21 giorni) in acciaio, successivamente invecchiato in Barrique e botticelle da 5 HL per circa 8 mesi. Imbottigliato a settembre 2023.



La maturazione in legno permette una buona stabilizzazione della componente colorante e regala al vino struttura e un piacevole tannino, leggero e vellutato. La fragranza aromatica ne stimola la bevuta immediata. Non fatevi spaventare dal tappo a vite, garantisce un affinamento privo di difetti in bottiglia.

Una spremuta di frutti rossi, fragola, ciliegia e lampone.



Temperatura di servizio:
15 ° C in calice Borgogna



Produzione annata 2022:
4386 bottiglie da 0,75 litri



Prima annata di produzione: 2017

