

## CERASUM ALPI RETICHE I.G.T.



Nebbiolo (Chiavennasca) allevato a guyot modificato ad archetto valtellinese.

*Nebbiolo (Chiavennasca) cultivated with modified Valtellina arch.*



Vigneti coltivati nelle zone di produzione di "Alpi Retiche IGT" in terreni prevalentemente sabbiosi, permeabili e tendenzialmente acidi.

*Vineyards cultivated in the production areas of "Alpi Retiche IGT" in predominantly sandy, permeable and basically acidic soils.*



350-600 m s.l.m.

*350-600 m a.s.l*



80 ql/ha

Macerazione sulle bucce della durata di circa 15 ore. In seguito, il mosto viene separato dalle bucce e viene conclusa la fermentazione alcolica. Affinamento in serbatoi di acciaio inox.

*Maceration on the skins for about 15 hours. Subsequently, the must is separated from the skins and the alcoholic fermentation is completed. Aging in stainless steel tanks.*



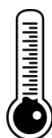
Rosa cerasuolo brillante e luminoso. Fine ed intenso al naso, con lunghe e profonde note fruttate di ciliegia e di agrumi a cui si unisce una trama floreale percepibile anche in retrofattiva. Elegante e versatile si mostra con una spiccata acidità accompagnata da una sapidità ben integrata nella trama leggermente tannica.

*Bright and luminous cherry pink. Fine and intense on the nose, with long and deep fruity notes of cherry fruits combined with a floral texture. Elegant and versatile, it shows a marked acidity accompanied by a sapidity well integrated into the slightly tannic texture.*



Formaggi poco stagionati, piatti a base di carne e pesce.

*Semi-hard cheeses, meat and fish dishes.*



10-12 °C in calici di media ampiezza

*10-12 °C in a goblet of medium sized*



0,75 L