



TELLINO®

ALPI RETICHE I.G.T.



Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola e Rossola allevato a guyot modificato ad archetto valtellinese.

Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola and Rossola cultivated with modified Valtellina arch.



Vigneti coltivati nelle zone di produzione di "Alpi Retiche IGT" nei 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.



350-700 m s.l.m.

350-700 m a.s.l.



100 ql/ha



Fermentazione con breve macerazione sulle bucce. Affinamento in serbatoi di acciaio inox.

Fermentation with short maceration on the skins. Aging in stainless steel tanks.



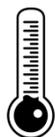
Rosso rubino vivace. Presenta un ventaglio aromatico fruttato di unica piacevolezza sotteso ad una trama floreale. Netto e dinamico, stupisce per il suo inconfondibile equilibrio.

Bright ruby red. It presents a fruity aromatic range of unique pleasantness underlying floral texture. Clear and dynamic, it amazes with its unmistakable balance.



Formaggi poco stagionati, salumi valtellinesi, risotto con funghi e carni rosse.

Semi-hard cheeses, local cured meats, risotto with mushrooms and red meats.



14-16 °C in calice di media ampiezza

14-16 °C in a goblet of medium sized



0,75 L • 1,5 L