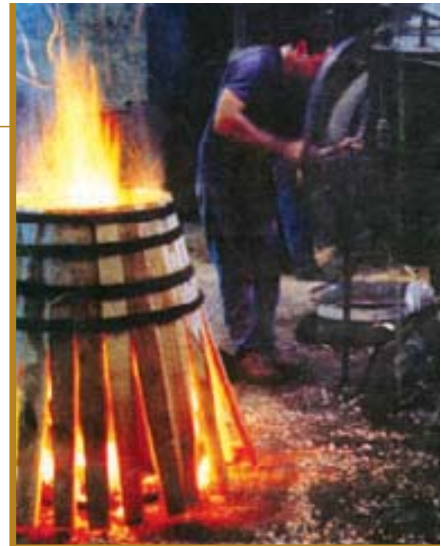


grigoletti

RETIKO

Vigneti delle Dolomiti

Indicazione Geografica Tipica Bianco



ZONA DI PRODUZIONE Località Vignal pp. ff. 114/2, 115 Comune di Nomi (TN).

VITIGNO 60% Chardonnay SMA 65/75
20% Sauvignon Blanc SMA 161/377
20% incrocio Manzoni SMA 222

TIPO DI TERRENO Calcereo e ghiaia limo - sabbiosa di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola semplice trentina a 4.000 ceppi per ettaro.

REGOLE PARTICOLARI Viticoltura integrata secondo il protocollo di intesa trentina, e lotta alla tignola tramite confusione sessuale.

POTATURA INVERNALE Molto castigata a 15/20 gemme per ceppo.

POTATURA VERDE N. 3 nel corso della stagione.

DIRADATURE N. 4 concentrate in estate e prima della raccolta.

RESA PER ETTARO 60 hl.

VENDEMMIA Seconda decade di settembre, interamente manuale, di uve provenienti esclusivamente dai nostri vigneti.

VINIFICAZIONE Pressatura soffice e fermentazione del mosto decantato direttamente in barrique di acacia ungherese.

MATURAZIONE In barrique di acacia ungherese per 6 mesi a contatto con i lieviti con batonage settimanale e 12 mesi di affinamento in bottiglia.

IMBOTTIGLIAMENTO Tarda primavera successiva alla vendemmia.

DESCRIZIONE Il colore è un bel giallo paglierino carico. All'olfatto si presenta con notevole finezza, grande intensità ed intrigante complessità. Spiccano sentori di frutta esotica matura, pesca, miele, sambuco, su un fondo di fiori d'acacia e note agrumate. Al gusto è straordinariamente morbido, vellutato ampio e fruttato; nel lunghissimo finale emergono note minerali e vanigliate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12° C.

ABBINAMENTI Accompagna i piatti più delicati della cucina internazionale. Ottimo con pesci al forno alle erbe aromatiche, formaggi di media stagionatura ma anche con carpaccio di carne salada trentina

DURATA 5 anni dall'imbottigliamento.