



AZIENDA AGRICOLA ALBERTO MARSETTI

Alpi retiche Imperfetto igt 2015



Vitigno: nebbiolo

Zona di produzione: comuni di Sondrio e Berbenno di Valtellina

Resa ettaro: 85 quintali

Raccolta: prima decade di ottobre

Gradazione zuccherina: 24 babo

Alcool: 15,5 % vol

Acidità totale: 6 g/L

Residuo zuccherino: tracce

Estratto secco: 25 g/L

Vinificazione: dopo un appassimento di 3-4 mesi, le uve vengono vinificate con una fermentazione a cappello sommerso per circa 30 giorni, con successiva fermentazione malolattica

Affinamento: invecchiato 24 mesi in barriques e tonneaux

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: bouquet molto ampio con profumi evoluti e complessi legati a frutti rossi appassiti e cannella

Gusto: asciutto, morbido e con tannino vellutato compensato da una grande freschezza

Abbinamento: vino dalla sorprendente versatilità dovuta alla bella freschezza. Ottimo con piatti molto ricchi della cucina internazionale

Temperatura e modalità di servizio: aprire poco prima del servizio e servire in ballon a 18 °C. Disponibile anche nei tagli da 1,5; 3 e 5 L

Info sull'annata: una fra le migliori annate dell'ultimo decennio grazie ad un autunno mediamente secco.