



Nino Negri - Ca' Brione Bianco

Ca' Brione Bianco

Terrazze Retiche di Sondrio IGT Bianco

LE UVE:

sauvignon, chardonnay e incrocio Manzoni con aggiunta di nebbiolo-chiavennasca

IL VIGNETO:

vigne selezionate di nebbiolo - chiavennasca e incrocio Manzoni in comune di Teglio, e vigne di sauvignon e chardonnay in comune di Tresivio, a un'altitudine media di 400 metri, con esposizione a sud, su terreni franco-sabbiosi poco profondi. La resa di uva sia per la chiavennasca allevata a Guyot modificato ad archetto, sia per lo chardonnay, il sauvignon e l'incrocio Manzoni allevati a cordone speronato è stata di 90 quintali/ettaro, pari ad una resa in mosto del 65%.

LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO:

i grappoli di sauvignon e chardonnay, raccolti a mano il 20 settembre, sono rimasti ad appassire in cassette fino al 10 ottobre, quando sono stati vendemmiati: l'incrocio Manzoni, e la Chiavennasca. La vinificazione è avvenuta "in bianco", con pressatura soffice, il mosto fermenta in barriques francesi nuove e di secondo passaggio per 7 mesi e si è proceduto al batonage ogni 10 giorni, fino al momento dell'assemblaggio e dell'imbottigliamento sterile a freddo avvenuto ai primi di giugno.

IL VINO:

il Ca' Brione ha colore dorato carico, e profumo ampio, composito, con sentori minerali che sfumano in note di frutta esotica e cedro candito; il sapore è pieno, armonico ed elegante, molto sapido, con piacevole fondo fruttato e vanigliato. Può reggere bene e migliorare nel tempo.

DATI ANALITICI:

alcol 13,20 %; acidità totale 5,97 g/l; pH 3,35 ; zuccheri 4,00 g/l; estratto 21,30 g/l.

CONSERVAZIONE OTTIMALE:

5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: bresaola e caprino, paté, terrine, pesci "nobili" e crostacei.

Temperatura di servizio:

14 °C.

Curiosità:

Ca' Brione è un vigneto in località Fracia del comune di Teglio, dove per la prima volta nel 1986 sono state raccolte le uve per questo vino bianco di particolare vigore

