



# CA' BRIONE

## ALPI RETICHE IGT

### 2024



Il Ca' Brione è un vino bianco di montagna nato nel 1986. L'origine geologica del terreno risale allo scontro tra la placca africana e quella europea che ha dato origine alle Alpi. La grande variabilità delle rocce che ne sono derivate donano mineralità ed eleganza a questo vino.

#### LE UVE

Chardonnay, Sauvignon, Incrocio Manzoni e Nebbiolo (Chiavennasca) vinificato in bianco.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Le vigne sono coltivate sulle pendici delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda.

#### ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Altitudine compresa tra 300-550 metri s.l.m. con esposizione a sud.

#### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni franco-sabbioso poco profondi e sub-acidi.

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot.

#### VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette da 5 kg. Vendemmia nel mese di settembre

#### VINIFICAZIONE

Le diverse varietà vengono vendemmiate a mano in cassette da 5 kg e sottoposte ad un leggero appassimento. L'uva viene pressata direttamente ed il mosto ottenuto previa decantazione statica è avviato alla fermentazione ad una temperatura naturale di cantina compresa tra 18° e 20° C.

#### AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione il vino sosta sulle proprie fecce fini per almeno 6 mesi. Nel mese di aprile si effettua la cuvée di tutte le partite e si procede all'imbottigliamento.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflesso verde. Profumo floreale intenso con note di sambuco e di robinia; sentori di frutta a polpa bianca, pesca e pera matura; spezie che ricordano le erbe mediterranee e un leggero ricordo di pasticceria. In bocca la sensazione è di pienezza con grande armonia acida e naturale mineralità nel finale.

#### GRADAZIONE

13%vol

#### CONSERVAZIONE OTTIMALE

Questo vino mantiene inalterate le sue caratteristiche organolettiche per un periodo di almeno 7 anni, cui potrà seguire un ulteriore affinamento, segnato dallo sviluppo di interessanti aromi terziari; si raccomanda pertanto di conservare sempre le bottiglie coricate, al fresco ed al buio.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesce crudo e crostacei, salumi non troppo saporiti, caprini e formaggi giovani, carni bianche e funghi.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1.500 ml  
Magnum