



Canale 2024

Nato dalle uve dei nostri vigneti Valtellinesi, situati appena sopra la cittadina di Tirano, il Canale è uno dei nostri bianchi complessi e armonici, caratterizzato da fine mineralità e ottime note fruttate.

— **MARCHIO**

Le Traverse

— **TIPOLOGIA**

Vino bianco

— **ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Lombardia
Provincia: Sondrio
Comune: Tirano

— **UVAGGIO**

Sauvignon

— **DENOMINAZIONE**

Alpi Retiche di Sondrio IGT

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

Terroir sabbioso, di granito e argilla, poco humus, molto permeabile

— **RESA**

800g/m²

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

— **VINIFICAZIONE**

Le uve vengono selezionate già in vigna e raccolte in cassette da frutta. Dopo una soffice pressatura il mosto ancora torbido viene passato in barrique di 3-4 anni e fermentato con lieviti propri

— **AFFINAMENTO**

Ottenuto in barrique usata e acciaio

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

13% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

5,9g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

0,7g/l

— **LONGEVITÀ**

5 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Giallo paglierino intenso; al naso complesso con fine mineralità e un ventaglio aromatico che varia dal leggermente erbaceo al sambuco e peperone; al palato ricco, fruttato, sostenuto da una buona acidità. Sorprende per la sua brillantezza e persistenza

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale di bresaola, carne secca tipica valtellinese, formaggi, carne e volatili

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

7-9°C

— **FORMATO**

75cl

