

Nom	Chardonnay Sotcastel
Millésime	2023
Producteur	Sandro Fay
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Alpi Retiche
Cépages	100% chardonnay
Pourcentage d'alcool	13,00% vol

Description

En 1973, Sandro Fay érige un petit domaine familial dans le nord de la Lombardie. Ses activités se développent très rapidement et il fait l'acquisition de nouveaux vignobles. Depuis 1998, les enfants de Sandro, Marco et Elena, travaillent aussi au domaine. Cette famille attache beaucoup d'importance à la typicité des vignobles et aux caractéristiques spécifiques de chacun d'entre eux, elle produit dès lors différents crus.

Aujourd'hui, le domaine est à la tête de 14 ha de vignobles à Valtellina, dont la majeure partie est plantée d'enebbiolo (appelé chiavennasca sur place) et située dans la sous-région de Valgella. Ces vignobles sont aménagés en superbes terrasses, à une altitude qui varie entre 350 et 900 m. Un sol sablonneux explique la finesse et l'élégance des vins. La gamme se compose d'un Rosso di Valtellina (le vin de base), quatre très beaux Valtellina Superiore et pour finir encore un Sforzato di Valtellina, à base de raisins nebbiolo légèrement séchés.

Le Sottocastello a une couleur jaune paille lumineuse. Le nez développe des arômes de pomme, mangue, papaye et pamplemousse. La bouche est fraîche, avec une très belle sapidité. Longue également, elle se termine sur des notes d'agrumes et d'herbes aromatiques.

Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, fromages doux
Origine	Commune de Teglio. Vignoble à 830 m. d'altitude, Exposition Sud. Sol : sable et limon. Guyot simple.
Rendement	50 hl par ha
Vendange	1ère moitié de septembre
Vinification	Fermentation alcoolique en inox à température contrôlée avec macération à froid pendant 24 heures. Fermentation malolactique en inox et barriques.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	6 mois en barriques non neuves

