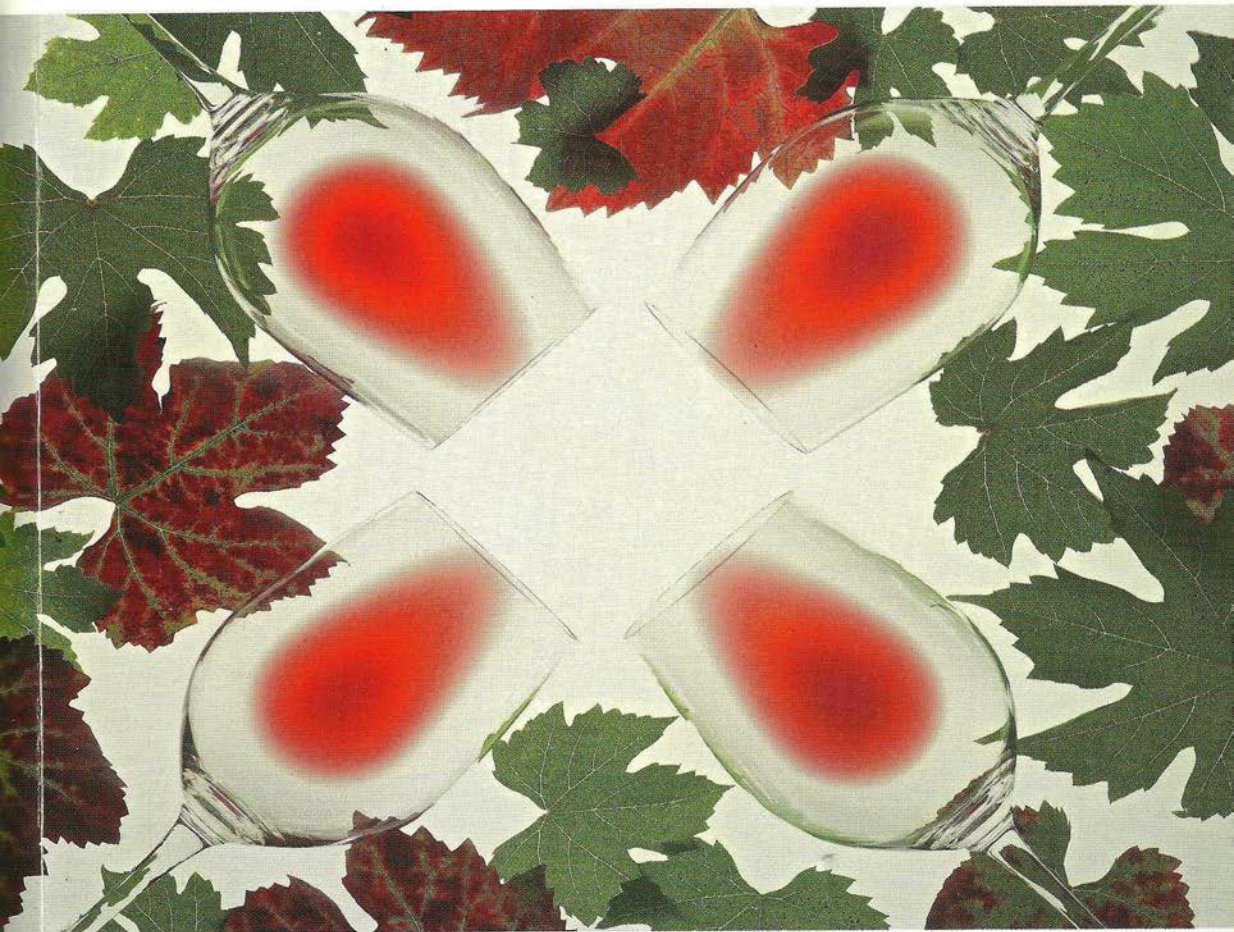


AIS Lombardia
Associazione Italiana Sommelier



Vini **plus** 2011

Guida ragionata alle produzioni
viticole di qualità in Lombardia



AGRICOLA VALLECAMONICA

25040 Artogne
Via XXV Aprile, 11
335.5828410

lafornace@vallecamonicaidee.com

L'AZIENDA

Anno di fondazione: 2004
 Titolare: Alex Belingheri
 Enologo: Nico Danesi
 Agronomo: Giacomo Groppetti
 Addetto accoglienza: Alex Belingheri
 Vendita diretta di vino al pubblico: Sì

Superficie a vigneto ettari 2,9, di cui 2,4 in affitto, per la maggior parte declive con pendenze inferiori al 20%. Terreni sabbiosi. Le coltivazioni sono in regime di agricoltura convenzionale. Ottima l'attenzione agli aspetti agronomici. Bottiglie prodotte 15.000: Igt Valcamonica per un totale di 4 etichette. È possibile, previa prenotazione, visitare la cantina. Organizza eventi e manifestazioni sul vino.

PROFILO TECNICO

Acquisto di uve da terzi: No
 Forma d'allevamento prevalente: guyot
 Gestione del suolo: inerbimento tra le file e diserbo sulla fila
 Potatura invernale: manuale
 Selezione dei germogli: Sì
 Diradamento dei grappoli: solo se necessario
 Verifica del grado di maturazione delle uve: controllo analitico completo e degustazione delle uve
 Vendemmia: manuale in cassette
 Tempo di trasporto delle uve in cantina: tra due e quattro ore
 Cernita selezione dei grappoli prima della vinificazione: Sì
 Utilizzo di lieviti selezionati: Sì
 Utilizzo di altri coadiuvanti chimici o fisici (eccetto il metabisolfito): Sì, nutrienti dei lieviti
 Fermentazione malolattica: spontanea e indotta in legno e acciaio
 Impianto di trattamento dei reflui: No
 Stoccaggio del vino in ambiente controllato (sotto azoto o controllo ossigeno): No
 Imbottigliamento con presaturazione con gas inerte: Sì
 Stoccaggio delle bottiglie in ambiente a temperatura e umidità controllate: No
 Packaging attento all'impatto ambientale: Sì

I VINI SELEZIONATI



VALCAMONICA
PASSITO
DELL'ANNUNCIATA
2009



4

Tipologia: bianco dolce Igt
Bottiglie: 700 - Alcol: 13,5% vol.
Vitigni: 100% incrocio Manzoni, con appassimento
in pianta e su graticci
Resa per ettaro: 60/70 q - Ceppi per ettaro: 5.000
Microfiltrazione: Sì - Vinificazione: legno
Affinamento: 10 mesi in barrique, 3 mesi in bottiglia
SO₂ totale (mg/l): 148
Residuo zuccherino (gr/l): 110



VALCAMONICA
BIANCO
DELL'ANNUNCIATA
2009



4

Tipologia: bianco Igt
Bottiglie: 3.000 - Alcol: 13% vol.
Vitigni: 100% incrocio Manzoni da vendemmia naturale
e tardiva
Resa per ettaro: 60/70 q - Ceppi per ettaro: 5.000
Microfiltrazione: Sì - Vinificazione: acciaio
Affinamento: 5 mesi acciaio, 2 mesi in bottiglia
SO₂ totale (mg/l): 86

VALCAMONICA ROSSO
CIASS NEGHER
2007



4

Tipologia: rosso Igt
Bottiglie: 5.000 - Alcol: 13% vol.
Vitigni: 50% marzemino, 40% merlot, 10% uvaggi locali, da
vendemmia tardiva e con appassimento naturale su graticci (10%)
Resa per ettaro: 70/80 q - Ceppi per ettaro: 5.000
Microfiltrazione: Sì - Vinificazione: acciaio e legno
Affinamento: 10 mesi acciaio e barrique, 10 mesi in botte da 5 hl,
6 mesi in bottiglia
SO₂ totale (mg/l): 82