

AIS Lombardia
Associazione Italiana Sommelier



Vini **plus** 2012

Guida ragionata alle produzioni
viticole di qualità in Lombardia

L'AZIENDA

Anno di fondazione: 2004

Titolare: Alex Belingheri

Enologo: Nico Danesi

Agronomo:

Addetto accoglienza: Alex Belingheri

IL PENSIERO DELL'AZIENDA

PROFILO TECNICO

La superficie netta coltivata a vigneto è pari a **Ha 3.2**

Numero di etichette prodotte **4**

Numero di bottiglie prodotte **15.000**

Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura e umidità controllate? **No**

L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura convenzionale**

Tipologia del terreno **sabbioso argilloso**

L'azienda svolge anche altre attività? **No**

Se sì, quali?

Vendita diretta di vino al pubblico **Si**

Sono previste visite in azienda **Si** Su prenotazione **Si**



VALCAMONICA ROSSO

CIASS NEGHER

2008



Tipologia: **rosso IGT**

Bottiglie: 5.000 - Alcol: 13% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: €10

Vitigni: 60% **marzemino**, 30% **merlot**, 10% **uvaggi locali**

Reso/ha: 80 q - Ceppi/ha: 5.000 - Allevamento: **guyot**

Vendemmia: **manuale in cassette** - Cernita/selezione grappoli: **Si**

Fermentazione: **acciaio** - Lieviti selezionati: **Si**

Vinificazione separata dei mosti: **No** - Fermentazione malolattica: **Si**

Affinamento: 20 mesi **barrique e tonneaux**

SO₂ totale (mg/l): 79

VALCAMONICA BIANCO

DELL'ANNUNCIATA

2010



Tipologia: **bianco IGT**

Bottiglie: 2.800 - Alcol: 13% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: €11

Vitigni: **incrocio Manzoni**

Reso/ha: 70 q - Ceppi/ha: 5.000 - Allevamento: **guyot**

Vendemmia: **manuale in cassette** - Cernita/selezione grappoli: **Si**

Fermentazione: **acciaio** - Lieviti selezionati: **Si**

Vinificazione separata dei mosti: **No** - Fermentazione malolattica: **No**

Affinamento: 5 mesi **acciaio**

SO₂ totale (mg/l): 89