

Vini **plus** 2013

Guida ragionata alle produzioni
viticole di qualità in Lombardia



Associazione Italiana Sommelier Lombardia

L'AZIENDA

Anno di fondazione: 2004
 Titolare: Alex Belingheri
 Enologo: Nico Danesi
 Agronomo: Giacomo Groppetti
 Addetto accoglienza: Alex Belingheri

IL PENSIERO DELL'AZIENDA

Spostare avanti i limiti, anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia.

PROFILO TECNICO

La superficie netta coltivata a vigneto è pari a **Ha 4**
 Numero di etichette prodotte: **6**
 Numero di bottiglie prodotte **20.000**
 Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura
 e umidità controllate? **No**
 L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura convenzionale**
 L'azienda svolge anche altre attività? **No**
 Se sì, quali? **nessuna**
 Vendita diretta di vino al pubblico **Si**
 Sono previste visite in azienda **Si** Su prenotazione **Si**

L'ETICHETTA

VALCAMONICA PASSITO
 DELL'ANNUNCIATA
 2010



VALCAMONICA PASSITO

DELL'ANNUNCIATA

2010



Tipologia: **IGT Bianco dolce**
 Bottiglie: 800 - Alcol: **13,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: € 18
 Vitigni: **incrocio Manzoni**
 Resa/ha: 70 q - Ceppi/ha: 5.000 - Allevamento: **guyot**
 Tipologia del terreno: **sabbioso, argilloso, scheletro modesto**
 Vendemmia: **altro, piccole cassette da kg. 4, a maturazione tardiva**
 Cernita/selezione grappoli: **Si**
 Fermentazione: **legno** - Temperatura controllata: **No** - Lieviti selezionati: **No**
 Vinificazione separata dei mosti: **No** - Fermentazione malolattica: **No**
 Affinamento: **10 mesi barrique, 2 mesi bottiglia**
 SO₂ totale (mg/l): **110** - Residuo zuccherino (g/l): **110**

CIASS

NEGHER



Tipologia: **VDT Rosso**
 Bottiglie: 8.000 - Alcol: **12% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: € 7
 Vitigni: **uvaggi e biotipi locali**
 Resa/ha: 80 q - Ceppi/ha: 3.000 - Allevamento: **contro spalliera a portata lunga**
 Tipologia del terreno: **sabbioso, limoso**
 Vendemmia: **manuale in cassette, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
 Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**
 Vinificazione separata dei mosti: **No** - Fermentazione malolattica: **Si**
 Affinamento: **12 mesi acciaio, 6 mesi bottiglia**
 SO₂ totale (mg/l): **80**

VALCAMONICA BIANCO

DELL'ANNUNCIATA

2011



Tipologia: **IGT Bianco**
 Bottiglie: 4.500 - Alcol: **13% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: € 12
 Vitigni: **incrocio Manzoni**
 Resa/ha: 70 q - Ceppi/ha: 5.000 - Allevamento: **guyot**
 Tipologia del terreno: **sabbioso, argilloso, scheletro modesto**
 Vendemmia: **manuale in cassette, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
 Fermentazione: **acciaio, macerazione pellicolare** - Temperatura controllata: **Si**
 Lieviti selezionati: **Si**
 Vinificazione separata dei mosti: **No** - Fermentazione malolattica: **No**
 Affinamento: **5 mesi acciaio, 2 mesi bottiglia**
 SO₂ totale (mg/l): **72**



VALCAMONICA BIANCO

DELLE COLTURE

2011



Tipologia: **IGT Bianco**
 Bottiglie: 1.500 - Alcol: **12% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: € 11
 Vitigni: **100% riesling renano**
 Resa/ha: 85 q - Ceppi/ha: 5.000 - Allevamento: **guyot**
 Tipologia del terreno: **sabbioso, limoso**
 Vendemmia: **manuale in cassette, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
 Fermentazione: **acciaio lieve macerazione pellicolare** - Temperatura controllata: **Si**
 Lieviti selezionati: **Si**
 Vinificazione separata dei mosti: **No** - Fermentazione malolattica: **No**
 Affinamento: **5 mesi acciaio, 6 mesi bottiglia**
 SO₂ totale (mg/l): **65**

