

# Vini plus 2014

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

## PROFILO TECNICO

La superficie netta coltivata a vigneto è pari a **Ha 4,5**  
Numero di etichette prodotte: **6**  
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 integrata**  
L'azienda svolge anche altre attività? **Si**  
Se sì, quali? **Bed & Breakfast**  
Vendita diretta di vino al pubblico **Si**  
Sono previste visite in azienda **Si**      Su prenotazione **Si**

## IL PENSIERO DELL'AZIENDA

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

## CONTATTI

AGRICOLA VALLECAMONICA  
25040 Artogne (BS) - Via XXV Aprile, 11  
335.5828410 - alex@vinivallecamonica.com - [www.vinivallecamonica.com](http://www.vinivallecamonica.com)



## VALLECAMONICA PASSITO

### DELL'ANNUNCIATA

2011



Tipologia: **IGT Bianco dolce**  
Bottiglie: 1.200 - Alcol: 13,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 19  
Vitigni: 100% incrocio Manzoni  
Resa/ha: 70 q - Ceppi/ha: 5.000 - Allevamento: **guyot**  
Tipologia del terreno: **sabbia, argilla, rocce fossili**  
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**  
SO<sub>2</sub> totale (mg/l): 115 - Residuo zuccherino (g/l): 108



## VALLECAMONICA NAUTILUS

### CRUSTORICO

2010



Tipologia: **VSQ Bianco Metodo Classico**  
Bottiglie: 1.550 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 25  
Vitigni: **vitigni o biotipi locali**  
Resa/ha: 80 q - Ceppi/ha: 3.000 - Allevamento: **silvoz modificato**  
Tipologia del terreno: **sabbia drenante superficiale, limo e argilla in parti eguali**  
Vendemmia: **manuale in cassette, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **Si**  
Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**  
Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**  
Affinamento: **5 mesi acciaio, 20 mesi bottiglia, dei quali 12 mesi a 35 m sul fondale del lago d'Iseo antistante**  
SO<sub>2</sub> totale (mg/l): 80