



*Agricola Vallecamonica*

## *Bianco dell'Annunciata*

Oltre 700 mt. d'altezza, pendenza, elevata escursione termica; viticoltura estrema di montagna. Annunciata, convento religione e vita. Dall'anno mille la vite, oggi a bacca bianca, oggi la rinascita. Recente, passato, storia scritta e da riscrivere.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Le uve provengono dai vigneti di montagna dell'azienda terrazzati; esposizione ovest verso est. Posti in pendenza tra 600 e 800 metri s.l.m. nel comune di Piancogno, adiacenti al Convento della Santissima Annunciata. Zona vocata fin dal Medioevo per la produzione di vino di qualità.

**TIPOLOGIA:** IGT Valcamonica Bianco

**UVAGGIO:** 100% Incrocio Manzoni, questo vitigno è stato ottenuto dall'agronomo Luigi Manzoni, docente presso l'Istituto Agrario di Conegliano Veneto tra gli anni 30'-35'. Nasce dall'incrocio fra Riesling Renano e Pinot Bianco per semplice impollinazione.

**FORMA D'ALLEVAMENTO E SUOLO:** Guyot basso, (circa 40 cm altezza terra), 7000 ceppi per ettaro a prato inerbito, pendenza media 30%. Sabbie drenanti superficiali, infiltrazioni di argilla, in profondità presenza di rocce sedimentarie ricche di fossili marini.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13/14 % VOL.

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono raccolte manualmente al raggiungimento della giusta maturazione polifenolica, diraspate e macerate lungamente a contatto con le bucce fino ad 80/ 100 ore.

Successivamente avviene la pressatura soffice e decantazione a freddo del mosto. Segue fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio.

L'affinamento prosegue sempre in acciaio a contatto delle "fecce nobili" per 6 mesi con agitazione settimanale, operazione detta batonnage.

Al termine della stabilizzazione è pronto per la bottiglia e dopo tre mesi alla vendita.

Molta attenzione viene posta al contenuto di solforosa totale che ci imponiamo di mantenere tra i 60 e gli 80 mg/l. Non svolge fermentazione malolattica.

**PRODUZIONE:** Circa 4000 bottiglie. Resa massima per ettaro 50 quintali d'uva.

**ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO:** Accompagna piatti tra i più delicati del territorio ma ricchi di personalità; pesce di lago, formaggi freschi anche caprini, ottimo con carni bianche.

