



Agricola Vallecamonica

Ciass Negher

Ciass Negher, inizio millennio, nome dato alla mia prima bottiglia di vino. Nome, meglio espressione dialettale che definisce il gradimento di un buon bicchiere di rosso locale. Fissiamo un luogo, anticamente Civitas Camunnorum, vecchie radici. Viaggiamo nel tempo, IGT nuove radici. Vecchie e nuove radici oggi continuano a scavare, forse si incontreranno, forse sceglieranno nuove mete. Il viaggio sta per ricominciare.

ZONA DI PRODUZIONE: Le uve provengono dai vigneti dell'azienda posti tra 250 e 400 metri s.l.m. nei comuni di Civate Camuno, piana delle "Colture", e Berzo Inferiore, zona "Vigne Nuove". Anticamente Civitas Camunnorum, fondata dai Romani nel 16 A.C., prima culla della viticoltura in terra Camuna.

TIPOLOGIA: IGT Valcamonica

UVAGGIO: Marzemino 70/80%; restante parte uvaggi locali.

FORMA D'ALLEVAMENTO E SUOLO: Spalliera alta a Sylvoz modificato; Guyot semplice, 5000 ceppi per ettaro a prato inerbito. Sabbie drenanti superficiali, infiltrazioni di argilla, in profondità rocce sedimentarie.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% VOL.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte manualmente nel rispetto delle differenti maturazioni polifenoliche, parte del marzemino viene passita in fruttai per circa 60 giorni. Segue macerazione a freddo con successiva fermentazione alcolica in vasche d'acciaio ad opera di lieviti indigeni con follature manuali, al fine di assicurare un'estrazione delicata di frutto e tannino. Dopo breve macerazione post-fermentativa i diversi tipi di vino svolgono malolattica, parte in acciaio, parte in barriques e tonneaux di rovere, restando in affinamento per circa 20 mesi. In ultimo l'assemblaggio con "taglio a freddo" e Ciass Negher è pronto per la bottiglia dove riposa almeno 3 mesi prima dell'immissione al commercio.

PRODUZIONE: Circa 4000 bottiglie nel rispetto dell'annata.

ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO: Accompagna formaggi stagionati del territorio, meglio se d'alpeggio, secondi piatti tradizionali, carni rosse e selvaggina.

