

VINI ESTREMI DI MONTAGNA



Agricola Vallecamonica



Il Bollicine affinato 12 mesi nelle profondità alpine del Lago d'Aviolo.

Estremo 2016

adamadus

Estremo Adamadus, uno spumante affinato in montagna, quota 1930 mt. s.l.m., a condizioni estreme, riposando in inverno sotto uno spesso strato di ghiaccio che avvolge il lago d'Aviolo ai piedi del Ghiacciaio Adamello.

Una cantina alpina, naturale e sostenibile, con la prerogativa di mantenere il vino a pressione costante dovuta alla combinazione tra altitudine e immersione.

ZONA DI PRODUZIONE: *Le uve provengono dai vigneti dell'azienda siti in zona storica "Delle Colture", intorno ai 250 metri s.l.m. nel comune di Civate Camuno. Anticamente Civitas Camunnorum fondata dai Romani nel 16 A.C., prima culla della viticoltura in terra camuna.*

TIPOLOGIA: *Metodo Tradizionale, Blanc de Blancs, Millesimato.*

UVAGGIO: *Riesling Renano*

FORMA D'ALLEVAMENTO E SUOLO: *Guyot semplice, 5000 ceppi per ettaro a prato inerbito. Sabbie drenanti superficiali alternate in profondità a limo e argilla in parti eguali. Concimazione organica parte derivata animale, bovina-equina; parte vegetale tramite sovesci seminativi alternati.*

GRADAZIONE ALCOLICA: *12 % Vol.*

RESIDUO ZUCCHERINO: *Extra Brut, variabile tra 0 e 6 grammi litro.*

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: *Pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione del solo mosto fiore (circa 55% peso uva) a temperatura controllata in acciaio. Successivamente 6 mesi sulle "fecce nobili" con batonnage settimanali, senza svolgere malolattica. In bottiglia 22 mesi di cui 12 a 10 metri nelle profondità gelide del lago d'Aviolo all'interno di Parco Adamello. Temperatura e pressione costanti, buona parte in buio totale.*

PRODUZIONE: *Millesimo 2016: 2200 Bottiglie e 30 Magnum*

ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO: *A tutto non posso pensare, lascio a voi questo "arduo" compito.*

Agricola Vallecamonica Via XXV Aprile, Artogne (BS) - www.vinivallecamonica.com - alex@vinivallecamonica.com