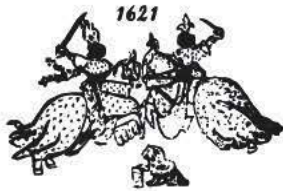
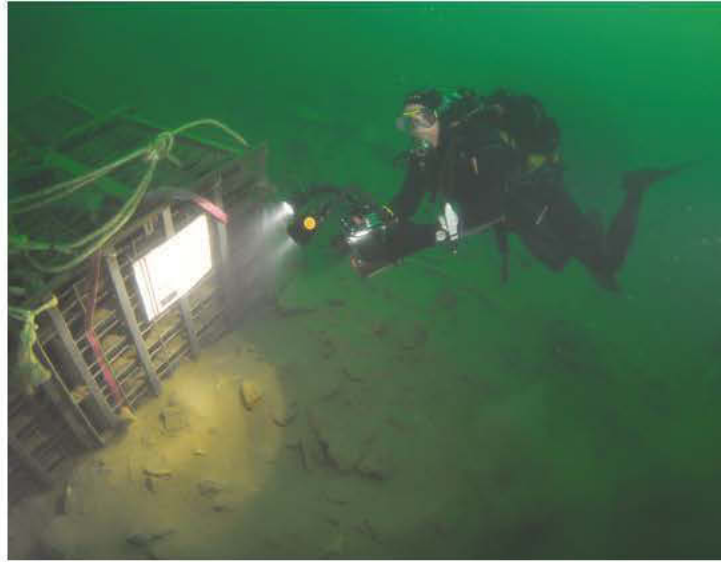


VINI ESTREMI DI MONTAGNA



Agricola Vallecamonica



Il Bollicine affinato 36 mesi nelle profondità del Lago d'Iseo.

Nautilus 2012

CruStorico

Biodiversità, sfida e innovazione in sintesi le linee guida che ci hanno spinto a realizzare questo spumante. Radici vecchie e ceppi storici, siano partiti da qui; piante fino al secolo, solo Uve Rosse da biotipi o varietà locali.

Il risultato è un Metodo Tradizionale, Blanc de Noirs, niente Cuvèe, solo vendemmia di un anno. 42 i mesi sui lieviti di cui 36 nelle profondità del lago d'Iseo.

Una necessità dato che non disponevamo di una cantina adatta, un metodo rivelatosi "ecologico" per mantenere le bottiglie a temperatura e pressione costanti.

L'equilibrio raggiunto ci ha permesso di realizzare un Pas Dosè, senza aggiunta di zuccheri; assolutamente senza compromessi.

ZONA DI PRODUZIONE: Le uve provengono dal vigneto di collina CruStorico, posto in località Ruk intorno ai 450 metri s.l.m.; in talune annate da vigna in località Colture intorno ai 300 metri s.l.m..

Entrambi siti nel comune di Civate Camuno, anticamente Civitas Camunorum fondata dai Romani nel 16 a.c., prima culla della viticoltura in terra Camuna.

TIPOLOGIA: Metodo Tradizionale, Blanc de Noirs, Pas Dosè.

FORMA D'ALLEVAMENTO E SUOLO: Spalliera alta, potatura lunga a Sylvoz modificato, 3000 piante ha. a prato totalmente inerbito. Concimazione organica parte derivata animale, parte vegetale tramite sovesci seminativi alternati. Sabbie drenanti superficiali alternate in profondità a limo ed Argilla in parti eguali.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5 % Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: In bianco, pressatura delicata a grappolo intero, fermentazione del solo mosto fiore (circa 50% peso uva) a temperatura controllata in acciaio. Successivamente 6 mesi sulle "fecce nobili" senza svolgere malolattica. In bottiglia 42 mesi di cui 36 a 40 metri nelle profondità del lago d'Iseo antistanti Monteisola, temperatura e pressione costanti; buio totale.

PRODUZIONE: Millesimo 2012: 3.500 Bottiglie, 50 Magnum e 30 Jéroboam.

ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO: Aperitivi non banali, perfetto a tutto pasto in compagnia di piatti con adeguata struttura, basta saper ascoltare.

