



*Agricola Vallecamonica*

## *Appassito dell'Annunciata*

*Quando ne ho capito le radici mi è sembrato possibile.  
Il tempo ne ha fatto realtà, l'emozione spetta a voi.*

**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:** Vino ottenuto da uve appassite.

**UVAGGIO:** 100% Incrocio Manzoni, questo vitigno è stato ottenuto dall'agronomo Luigi Manzoni, docente presso l'Istituto Agrario di Conegliano 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. Concimazione organica di origine animale, equina-bovina.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 10/13 % VOL.

**ZUCCHERI:** 120-200 grammi litro.

**VINIFICAZIONE:** La raccolta avviene manualmente in piccole cassette da 5 kg circa, la vendemmia si protrae per un mese, settimanalmente in più fasi, variabili in base all'annata. E' importante avere uno stato sanitario delle uve pressoché perfetto. L'appassimento senza forzature (non usiamo ventole o deumidificatori) in fruttai, ha una durata variabile tra 60/90 giorni, successivamente avviene la pressatura pneumatica. Il mosto ottenuto ricco di zuccheri concentrati viene fatto decantare a freddo, questo permette di scegliere la parte migliore per la fermentazione alcolica che avviene ad opera di lieviti indigeni in acciaio e barrique di rovere. La durata è lenta con temperatura regolata dall'azione coibentante naturale del legno, l'affinamento prosegue per 12 mesi a contatto delle "fecce nobili" con agitazione mensile, operazione detta batonnage. Il vino stabile quasi naturalmente è pronto per la bottiglia e dopo tre mesi alla vendita. Non svolge fermentazione malolattica.

**PRODUZIONE:** Circa 1000 bottiglie da 50 cl. Viene prodotto solo in annate favorevoli.

**ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO:** Complesso, variabile all'annata e all'invecchiamento, non pone limiti all'immaginazione, ottimo solo da meditazione; anche senza abbinamento..

