

VINI ESTREMI DI MONTAGNA



Agricola Vallecamonica

Somnium

ZONA DI PRODUZIONE: Le uve provengono dai vigneti dell'azienda posti a 250/300 metri s.l.m. nel comune di Civate Camuno, zona storica delle "Colture". Anticamente Civitas Camunorum, fondata dai Romani nel 16 a.c., prima culla della viticoltura in terra Camuna.

TIPOLOGIA: Vino Rosso

UVAGGIO: Uvaggi o biotipi locali

FORMA D'ALLEVAMENTO E SUOLO: Guyot semplice, 4500 ceppi per ettaro a prato inerbito. Sabbie drenanti superficiali alternate ad infiltrazioni di argilla e limo in parti eguali.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5% VOL

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte manualmente nel rispetto della giusta maturazione polifenolica. Dopo diraspatura e pigiatura avviene la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio ad opera di lieviti indigeni con follature e rimontaggi manuali, al fine di assicurare un'estrazione delicata di frutto e tannino. Il vino ancora caldo a fine fermentazione viene messo in tonneaux di rovere dove svolge malolattica e rimane integralmente sulle proprie fecce per un periodo di 12 mesi. Dopo la stabilizzazione in acciaio avviene l'imbottigliamento senza filtrazione e la successiva vendita passati almeno 3 mesi. Molta attenzione viene posta al contenuto di solforosa totale che ci imponiamo di mantenere tra i 40 e i 50 mg/l.

PRODUZIONE: Circa 1.200 bottiglie nel rispetto dell'annata

ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO: Accompagna piatti della tradizione dai sapori antichi, come di natura antica, è la sua origine.

