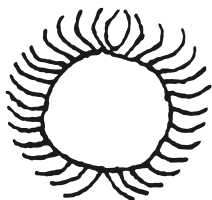




Campione
del Mondo 2019
Challenge
EUPOSIA
the Italian
Wine Journal

VINI ESTREMI DI MONTAGNA



Agricola Vallecamonica



COMUNE DI MONTEISOLA
Provincia di Brescia



Borgo dell'anno 2007



Dattalazione ricerca etichette 2010



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

Nautilus 2013

CruStorico

Biodiversità, sfida e innovazione in sintesi le linee guida che ci hanno spinto a realizzare questo spumante. Radici vecchie e ceppi storici, siamo 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 Cuvée, solo vendemmia di un anno.

65 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 Dosé, 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 Culture 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 Dosé.

UVAGGIO: Oltre 10 vitigni a bacca rossa, molti da Biotipi o Varietà Locali.

FORMA D'ALLEVAMENTO E SUOLO: Spalliera alta, potatura lunga a Sylvoz modificato, 3000 piante ha a prato totalmete inerbito. Concimazione organica parte derivata animale, parte vegetale tramite sovesci seminativi alternati. Sabbie drenanti superficiali alternate in profondità a limo ed Argilla in perti 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 65 mesi di cui 36 a 40 metri nelle profondità del lago d'Iseo antistanti Monteisola, temperatura e pressione costanti; buio totale.

PRODUZIONE: Millesimo 2013: 3.450 Bottiglie, 85 Magnum e 30 Jèroboam.

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

