



Agricola Vallecamonica

Somnium

Somnium, il sogno che ho sempre voluto realizzare. Un sogno, un vino che sembrava ormai fuggito, divenuto realtà dopo oltre 10 anni di ricerca dell'"essere" Viticoltore. Solo nuove radici venute dal passato, trasformate per chi come me, non smette mai d'inseguire i propri sogni.

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. Concimazione organica parte derivata animale, parte vegetale tramite sovesci seminativi alternati.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12/12.5% 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 separato dalle bucce (dopo non meno di 30 giorni) viene messo in tonneau di rovere dove svolge malolattica rimanendo 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.

