



Agricola Vallecamonica

IRRESISTIBILE

***Irresistibile come una fatale attrazione.
Irresistibile perché resistente alle difficoltà che superiamo per diventare migliori.***

ZONA DI PRODUZIONE: Le uve provengono dai vigneti dell'azienda posti in collina intorno ai 450 metri s.l.m. nel comune di Civate Camuno, località Ruk; esposizione est verso ovest.

TIPOLOGIA: Vino Bianco Piwi.

UVAGGIO: 100% Sauvignier Gris, vitigno Piwi resistente alle malattie fungine della vite, ciò significa limitatissimi o nulli trattamenti solo di origine organica (rame e zolfo).

La sua origine risale al 1983, venne creato dall'istituto di Friburgo in Germania per impollinazione, incrociando le varietà Seyval (vitis rupestris) e Zaehringer (vitis vinifera).

Gli acini presentano un caratteristico colore rosso magenta.

FORMA D'ALLEVAMENTO E SUOLO: Spalliera alta, potatura lunga ad archetto capovolto con doppio filo di banchina.

4000 piante ha a prato inerbito, sabbie drenanti superficiali, infiltrazioni di argilla alternate in profondità a rocce sedimentario; scheletro medio.

Concimazione organica parte derivata animale (bovino - equino - avicolo), parte vegetale tramite sovesci seminativi alternati.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13/14 % Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono raccolte manualmente nel rispetto della giusta maturazione polifenolica, diraspate e macerate lungamente a contatto con le bucce fino a 80/100 ore.

Successivamente avviene la pressatura soffice e decantazione a freddo del mosto.

Segue fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche d'acciaio ad opera di lieviti selezionati.

L'affinamento prosegue a contatto delle "fecce nobili" per almeno 6 mesi con follature settimanali, operazione detta batonnage.

Al termine della stabilizzazione è pronto per la bottiglia e dopo 3 mesi alla vendita.

Molta attenzione viene posta al contenuto di solforosa totale che ci imponiamo di mantenere tra i 60 e gli 80 mg/l. Non svolge fermentazione malolattica.

PRODUZIONE: Circa 2000 - 2500 bottiglie nel rispetto dell'annata. Resa massima per ettaro 90 quintali d'uva.

ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO: Abbinamento complesso, esotico ma se vogliamo anche semplice, qui conta la voglia d'esplorazione; certamente non deve mancare la fantasia...

