



Agricola Vallecamonica

VERTICALE

Il corpo raggiunge la vetta, l'anima incontra il paradiso.

ZONA DI PRODUZIONE: Le uve provengono dal vigneto di collina Cru Storico, posto in località Ruk a Civate Camuno intorno ai 450 metri s.l.m. e dal vigneto di Berzo Inferiore posto intorno ai 350 metri s.l.m. in località "Vigne Nuove".

TIPOLOGIA: : Vino Rosso.

UVAGGIO: Più di 10 varietà diverse a bacca Rossa, alcune da biotipi locali. Età dei ceppi compresa tra 20 e 70 anni.

FORMA D'ALLEVAMENTO E SUOLO: Spalliera alta a Sylvoz modificato, 3000 ceppi/ha; Guyot semplice, 5000 ceppi/ha. Prato inerbito, sabbie drenanti superficiali, infiltrazioni d'argilla, in profondità rocce sedimentarie.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13/13.5% vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono raccolte manualmente nel rispetto delle differenti maturazioni polifenoliche.

La vendemmia mediamente tardiva, intorno alla metà di Ottobre.

Dopo diraspatura e pigiatura avviene la fermentazione alcolica spontanea in vasche d'acciaio ad opera di lieviti indigeni con follature e rimontaggi manuali senza utilizzo di pompe; ciò assicura un'estrazione delicata di frutto e tannino. La macerazione post fermentativa è mediamente lunga e può arrivare a 30/40 giorni; successivamente il vino separato dalle bucce continua la seconda fermentazione malolattica in acciaio dove rimane integralmente sulle proprie fecce per un periodo di almeno 6 mesi.

Dopo la stabilizzazione avviene l'imbottigliamento senza filtrazione e la successiva messa in vendita passati almeno 2 mesi.

Molta attenzione viene posta al contenuto di solforosa totale che ci imponiamo di mantenere tra 50 e 70 mg/l.

PRODUZIONE: Circa 3500 bottiglie nel rispetto dell'annata.

ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO: I piatti di montagna sono il giusto accompagnamento con i loro sapori rustici, genuini senza filtri. Per scalatori gourmand incalliti o sognatori d'alta quota.

