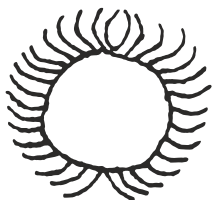




Campione  
del Mondo 2019  
Challenge  
EUPOSIA  
the Italian  
Wine Journal

VINI ESTREMI DI MONTAGNA



*Agricola Vallecamonica*



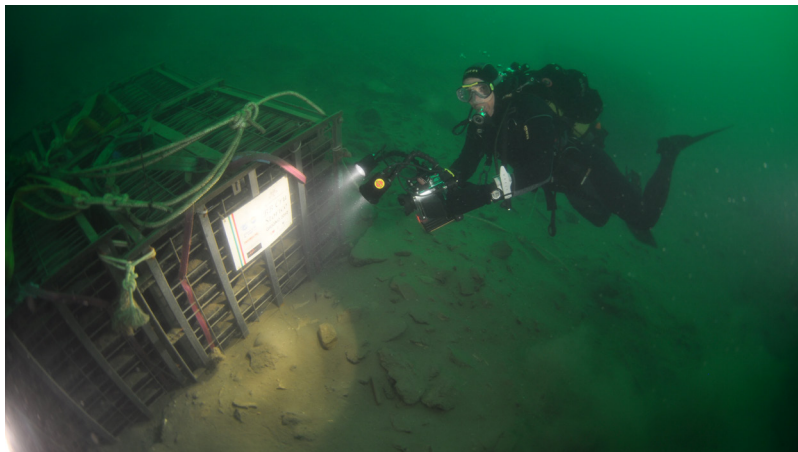
COMUNE DI MONTEISOLA  
Provincia di Brescia



Borgo dell'anno 2007



Destinazione vincente edizione 2010



*Il Bollicine affinato 60 mesi nelle profondità del Lago d'Iseo.  
Dal 2010, il primo al Mondo in acqua lacustre.*

# *Nautilus* 2016

*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 Classico, Blanc de Noirs, niente Cuvée, solo vendemmia di un anno.

65 i mesi sui lieviti di cui 60 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 Dosè, 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 Cividate Camuno, anticamente Civitas Camunorum fondata dai Romani nel 16 a.c., prima culla della viticoltura in terra Camuna.

**TIPOLOGIA:** Metodo Classico, Blanc de Noirs, Pas Dosè.

**UVAGGIO:** Più di 10 varietà diverse a bacca rossa, molte da biotipi locali a piede franco; età media 70 anni.

**FORMA D'ALLEVAMENTO E SUOLO:** Spalliera alta, potatura lunga a Sylvoz modificato, 3000 piante ha a prato totalmente inerbito. Concimazione organica parte derivata animale, parte vegetale tramite sovesci seminativi alternati. Sabbie drenanti superficiali alternate in profondità a limo ed Argilla in parti eguali.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12 % 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 "fece nobili" senza svolgere malolattica. In bottiglia 65 mesi di cui 60 a 40 metri nelle profondità del lago d' Iseo antistanti Monteisola, temperatura e pressione costanti; buio totale.

**PRODUZIONE:** Millesimo 2016: 6.480 Bottiglie, 216 Magnum e 30 Jèroboam.

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

