

VR

VALCALEPIO DOC ROSSO

Un taglio bordolese che richiama le montagne non lontane per freschezza e acidità. Note di ciliegia e di ginepro. Accattivante affumicatura sul finale

Uve: 50% cabernet sauvignon e 50% merlot

Grado alcolico: 14% Vol.

Vigneti: terreni argillosi di medio impasto a sud/sud-ovest, altitudine tra 200 e 300 m s.l.m.

Vinificazione: tradizionale diraspapigiatura delle uve, fermentazione a temperatura controllata (26-28°C) in serbatoi inox, macerazione di 10 giorni con rimontaggi quotidiani, fermentazione malolattica in acciaio inox, maturazione in botte grande per 18 mesi, imbottigliamento, riposo in vetro per circa 1-3 mesi.

LE NOCI

VINO BIANCO



Un occhio alla bontà, l'altro alla sostenibilità grazie alla scelta delle uve Piwi, bronner e johanniter. Il risultato è un vino dalla bella acidità e dal sorso avvolgente che sa di miele

Uve: 80% bronner e 20% johanniter

Grado alcolico: 12,5% Vol.

Vigneti: terreni marnosi-calcarei a sud/sud-ovest; altitudine tra 200 e 300 m s.l.m.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve pigiate, fermentazione a temperatura controllata (16-18°c) in acciaio inox, fermentazione malolattica parzialmente eseguita, maturazione di meta' della massa su fecce fini per 9 mesi in acciaio, altra meta' su fecce fini per 9 mesi in uovo di cemento Nomblot; imbottigliamento, riposo in vetro per circa 3 mesi.