Tenuta Iris

GRUMELLO DEL MONTE

SCHEDA TECNICA ROSSORIGO

TIPOLOGIA: Vino rosso

VARIETA': merlot 80 % e cabernet sauvignon 20 %

DENOMINAZIONE: IGT Bergamasca

ZONA DI PRODUZIONE: Grumello del Monte (BG)

TERRENO: Arenaria di Sarnico

VENDEMMIA: da fine settembre a metà ottobre



ANALISI DEI VALORI MEDI

CONTENUTO ALCOLICO: 14,00 %

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2018

VINIFICAZIONE

Diradamento e selezione delle uve durante la vendemmia, eseguita in più momenti in modo da cogliere le uve al corretto stadio di maturazione. Vendemmia manuale in cassette da 18 kg. Dopo la diraspa-pigiatura, la fermentazione alcolica viene condotta in vasche di acciaio inox per circa 7 giorni e la macerazione si protrae fino a 10/15 giorni, durante i quali sono eseguiti 3 rimontaggi al giorno. Le uve di merlot e cabernet sauvignon sono vinificate separatamente. Per la fermentazione malolattica si esegue spesso un coinoculo al terzo/quarto giorno di fermentazione alcolica.

MATURAZIONE

Il 50% del vino affina in barrique per un periodo di circa 6 mesi, mentre il restante 50 % in vasche di acciaio inox.

Dopo il periodo di maturazione, verso fine luglio inizio agosto il vino è assemblato, filtrato e nel mese di agosto imbottigliato. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE: rosso rubino

BOUQUET: profumo intenso di frutti rossi, vaniglia e spezie dolci

ABBINAMENTI: tagliere di salumi e formaggi del territorio, primi piatti della tradizione quali casoncelli e pasta con sughi di carne

SERVIRE A TEMPERATURA 16-18 ° C

Tenuta Iris

GRUMELLO DEL MONTE

SCHEDA TECNICA HEREDO



TIPOLOGIA: Vino rosso

VARIETÀ: Franconia 100%

DENOMINAZIONE: IGT Bergamasca

ZONA DI PRODUZIONE: Grumello del Monte (BG)

TERRENO: Arenaria di Sarnico

VENDEMMIA: inizio ottobre

ANALISI DEI VALORI MEDI

CONTENUTO ALCOLICO: 12,5 %

ACIDITÀ: 6,5

pH: 3,5

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2021

VINIFICAZIONE

Grazie a una meticolosa selezione in pianta i grappoli giunti a piena maturazione vengono raccolti manualmente a fine settembre-inizio ottobre in casse da 18kg. Segue diraspa-pigiatura e successiva fermentazione per 7-10 giorni, durante i quali vengono effettuati 3/4 rimontaggi giornalieri. Seguono 10-15 giorni di macerazione. La fermentazione malolattica avviene con un coinoculo al 3^-4^ giorno di fermentazione alcolica.

MATURAZIONE

Circa un terzo del vino affina in barrique di secondo passaggio per circa 18 mesi, la restante parte sosta in acciaio. Le due masse sono assemblate in acciaio, dove l'intera massa affina per altri 2/3 mesi, per poi essere filtrato e imbottigliato. Segue una sosta in bottiglia prima della messa in commercio.

PERCHÉ "HEREDO"?

Heres, in latino, stava ad indicare il titolo di erede. Per noi la franconia è l'eredità lasciataci dai vecchi vignaioli sul territorio bergamasco e noi ne siamo gli ereditieri. Una varietà che pare fosse presente già nel corso dell'Ottocento e per gran parte del Novecento. Venne poi sostituita progressivamente nella seconda parte del Novecento, in favore degli internazionali merlot e cabernet, che davano vini più strutturati e apprezzati dal mercato. Qualcuno ebbe il coraggio di preservarla, nonostante non fosse una varietà facile da coltivare e vinificare. In questi anni si sta cercando di riscoprirla e rivalorizzarla.
Consigliamo di servire il vino intorno ai 14/16 °C per esaltare la parte acida e speziata che fanno di Heredo un vino di grande beva.