

Valcalepio DOC Rosso Riserva

IL CASTELLO

Vigneti:

terreni marnosi-calcarei, esposti a Sud, Sud-Ovest; altitudine tra 200 e 300 m s.l.m.; fittezza impianto 5500 ceppi/Ha; varietà Merlot (cloni 180 e 181) e Cabernet Sauvignon (cloni 337 e 338); portinnesto 41 B e Fercal scelti per la loro elevata resistenza al calcare attivo; sistema di allevamento spalliera potata a cordone speronato basso; produzione per pianta 1,5 Kg; vendemmia manuale in cassette da 15-18 Kg

Vinificazione:

tradizionale diraspapigiatura delle uve, fermentazione a temperatura controllata (26-28°C) in serbatoi inox, macerazione di 15 giorni con 2 rimontaggi/follature al dì, fermentazione malolattica in acciaio inox, maturazione in barriques per 12 mesi, imbottigliamento, quindi riposo in vetro per circa 3-5 mesi. Produzione annuale 12000 bottiglie



VALCALEPIO
D.O.C.
ROSSO RISERVA

Prodotto con uve Cabernet Sauvignon e Merlot. Proviene da vigneti con esposizione ad Est su marna argillo-calcarei a circa 270 m s.l.m. Maturato in barrique.

Imbottigliato da Tenuta Castello di Grumello s.a.s. società agricola.
GRUMELLO DEL MONTE - ITALIA
PRODOTTO IN ITALIA

0,75l e **13,5% vol**

Contiene Solfiti · Contains Sulfites 