

Colle Calvario

Valcalepio DOC Rosso Riserva

Vigneti:

*terreni marnosi-calcarei, esposti a Sud, Sud-Est; altitudine tra 300 e 350 m s.l.m.;
fittezza impianto 5500 ceppi/Ha; 40 %
Merlot (cloni 180 e 181), 60 %
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 Kg; vendemmia manuale in
cassette da 15-18 Kg*

Vinificazione:

*tradizionale diraspapigiatura,
fermentazione a temperatura controllata
(26-28°C) in serbatoi inox,
macerazione di 20-25 giorni
inizialmente con 2 rimontaggi/follature
al dì, poi uno solo.*

Fermentazione malolattica in acciaio inox.

*Maturazione in barriques di rovere francese (allier, tronçais) per 18 mesi, assemblaggio,
imbottigliamento senza filtrazione, quindi
riposo in vetro per circa 5-7 mesi..*

