

# Valcalepio DOC Rosso Torre del Mago

## **Vigneti:**

*terreni marnosi-calcarei, esposti a Sud, Sud-Ovest; altitudine tra 200 e 300 m s.l.m.; fittezza impianto 5000 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 2 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 6 giorni con 2 rimontaggi/follature al dì, fermentazione malolattica in acciaio inox, maturazione in botte grande e in serbatoio in cemento per 6 mesi, imbottigliamento, quindi riposo in vetro per circa 1-3 mesi.*

## **Dati analitici essenziali:**

*alcol svolto: 13,22 % vol*

*acidità totale: 5,2 g/l*

*zuccheri: < 1 g/l*

*solforosa totale: 60 mg/l*

