



# CASTELLO DI GRUMELLO

## DESCRIZIONE AZIENDALE

Situata a Grumello del Monte sulle colline bergamasche vicino al confine con la provincia di Brescia la tenuta è di proprietà della famiglia Reschigna Kettlitz dal 1954. E' un'azienda vitivinicola di circa 37 ettari, dei quali circa 18 a vigneto.

Dal 1992 Cristina gestisce l'azienda di famiglia e dal 1994 si avvale della collaborazione di Paolo Zadra per la parte tecnica.

Nell'ultimo decennio è stato messo in atto il progetto che ha portato alla sostituzione totale delle vecchie forme di allevamento ormai obsolete a favore di vigneti adatti alla tecnica moderna perseguendo così la strada della qualità.

Le varietà presenti oggi in campo sono:

Cabernet sauvignon	45 %
Merlot	31 %
Chardonnay	14 %
Pinot grigio	6 %
Moscato di Scanzo	4 %

La zona di produzione fa parte del disciplinare DOC VALCALEPIO.

I vini prodotti sono:

Valcalepio Doc Bianco (Chardonnay + Pinot grigio);

Valcalepio Doc Rosso (Cabernet s.+ Merlot);

Valcalepio Moscato Passito ( Moscato di Scanzo).

La forma di allevamento adottata è la spalliera con potature a cordone speronato per le uve rosse e gujot per quelle bianche.

La densità di impianto media è di 5000 ceppi/ettaro. In tutta la proprietà si applica la tecnica dell'inerbimento totale e la vendemmia si effettua manualmente.

I terreni sono marnosi – calcarei con forte presenza di calcare attivo. L'esposizione dei vigneti va da sud-est a sud-ovest.

La cantina ha subito una ristrutturazione nel 1998 e nell'ultimo decennio sono state sostituite le attrezzature obsolete a favore di macchinari più rispettosi dell'integrità e della qualità del prodotto.

La vinificazione avviene in maniera tradizionale in serbatoi inox termoregolati, mentre

l'invecchiamento dei vini rossi avviene in botti in rovere di Slavonia e in barriques di legni francesi.



# Valcalepio DOC Bianco 2015

## **Vigneti:**

terreni marnosi-calcarei, esposti a Sud, Sud-Ovest; altitudine tra 200 e 300 m s.l.m.;  
fittezza impianto 5000 ceppi/Ha; varietà Chardonnay e Pinot Grigio; portinnesto 41 B  
e Fercal scelti per la loro elevata resistenza al calcare attivo; sistema di allevamento  
spalliera potata a gujot; produzione per pianta 2 Kg; vendemmia manuale in cassette  
da 15-18 Kg

## **Vinificazione:**

pressatura soffice delle uve intere, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C)  
in serbatoi inox con lievito *Saccharomyces Bayanus*, fermentazione malolattica  
parzialmente eseguita, imbottigliamento, quindi riposo in vetro per circa 1-3 mesi.  
Produzione annuale 15-18000 bottiglie



# Valcalepio DOC Rosso 2011

## **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 8 giorni con 2 rimontaggi/follature al dì,  
fermentazione malolattica in acciaio inox, maturazione in barriques usate e botte  
grande per 8 mesi, imbottigliamento, quindi riposo in vetro per circa 3-5 mesi.  
Produzione annuale 50-60000 bottiglie



VALCALEPIO DOC ROSSO RISERVA

# Castello di Grumello 2010

**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 10-  
12000 bottiglie



VALCALEPIO DOC ROSSO RISERVA

## Colle Calvario 2007

### **Vigneti:**

terreni marnosi-calcarei, esposti a Sud, Sud-Est; altitudine tra 350 e 400 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:**

per il 90 % delle uve tradizionale diraspigiatura, 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.

Il restante 10 % viene lasciato in appassimento in fruttaio per 10-15 giorni, quindi vinificato come sopra.

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



## VALCALEPIO DOC MOSCATO PASSITO 2012

### **Vigneti:**

terreni marnosi-calcarei, esposti a Sud-Ovest; altitudine tra 250 e 300 m s.l.m.; fittezza impianto 3000 ceppi/Ha; varietà Moscato di Scanzo; portinnesto SO4 e Kober 5BB; sistema di allevamento spalliera potata a cordone speronato basso; produzione per pianta 2 Kg; vendemmia manuale in cassette da 2-3 Kg; età media vigneto 25 anni.

### **Vinificazione:**

appassimento per 30-35 giorni in fruttai a ventilazione forzata, vinificazione tradizionale diraspapigiatura delle uve, fermentazione a temperatura controllata (25-28°C) in serbatoi inox, macerazione di 15-18 giorni con 2 rimontaggi/follature al dì, fermentazione malolattica in acciaio inox, maturazione in inox o botte esausta, imbottigliamento, quindi riposo in vetro per circa 3-5 mesi.



CASTELLO DI GRUMELLO

### DIMENSIONI E PESI

TIPO VINO	FORMATO BOTTIGLIA	TIPO CASSA	N.PEZZI PER CASSA	MISURA CASSA (lxpxh) cm	PESO CASSA kg	N. CASSE PER BANCALE (EPAL)	ALTEZZA BANCALE cm	PESO BANCALE kg
Valcalepio DOC Bianco	Bordolese 0,75 lt	Cartone	12	34x30x25	14,5	50	140	750
Valcalepio DOC Rosso	Bordolese 0,75 lt	Cartone	12	34x30x25	14,5	50	140	750
Valcalepio DOC Rosso Riserva Castello	Bordolese 0,75 lt	Cartone	6	33x25x17	8,5	100	185	870