

ARMISA

Valcalepio bianco



- **Categoria:** denominazione di origine controllata
- **Vitigni:** Chardonnay (55-80%) e Pinot Grigio (45-20%)
- **Estensione vigneti:** 3 Ha
- **Giacitura:** media collina
- **Esposizione:** sud/est
- **Forma di allevamento:** casarsa
- **Sesti d'impianto:** m. 1,25x3
- **Epoca di raccolta:** prima e seconda decade di settembre
- **Sistema di raccolta:** manuale in cassetta
- **Resa/Ettaro:** 85 q.li
- **Resa/pianta:** 2,5-3 Kg
- **Vinificazione:** pigiatura con pressa orizzontale e fermentazione dei mosti in vasche di cemento vetrificate per 10-15 giorni a temperatura controllata (max 16-18°C). Melange dei due vini a fermentazione terminata
- **Affinamento:** in vasche di cemento vetrificate, per almeno 6 mesi. In annate di particolare struttura, brevissimo passaggio in barrique. Imbottigliamento sterile a freddo
- **Gradazione alcolica:** 12-12,5% vol.
- **Conservazione delle bottiglie:** in posizione orizzontale, al buio, a temperatura di 14-16°C.
- **Caratteristiche organolettiche:** vino bianco secco, con profumo fruttato, fine e gentile, ben sorretto da una buona compostità. Da bere giovane (entro 2 anni dalla vendemmia), a temperatura di 6-8°C.
- **Abbinamenti:** antipasti, primi piatti con sughi bianchi, piatti a base di pesce e crostacei
- **Codice EAN:** 8 033737 460047



Azienda Agricola LURANI CERNUSCHI
Via Convento, 3 - 24031 Almenno S.Salvatore (BG)
Telefono e Fax 035.642576
www.luranicernuschi.it - cantina@luranicernuschi.it

