

TORNAGO

Valcalepio rosso



- **Categoria:** denominazione di origine controllata
- **Vitigni:** Cabernet Sauvignon (25-60%) e Merlot (75-40%)
- **Estensione vigneti:** 4 Ha
- **Giacitura:** media collina
- **Esposizione:** sud/ovest
- **Forme di allevamento:** casarsa e cordone speronato
- **Sesti d'impianto:** m. 1x3 (casarsa)
m. 0,9x2,85 (cordone speronato)
- **Epoca di raccolta:** terza decade di settembre (Merlot) prima e seconda decade di ottobre (Cabernet)
- **Sistema di raccolta:** manuale in cassetta
- **Resa/Ettaro:** 90 q.li
- **Resa/pianta:** 2,3-2,7 Kg
- **Vinificazione:** macerazione di Merlot e Cabernet in vasche separate per 7-10 giorni con 1 ora di rimontaggio al giorno. Melange dei due vini con definizione delle relative quantità a fermentazione malolattica terminata
- **Affinamento:** in vasche di cemento vetrificate, per almeno 6 mesi. Successivamente passaggio in barrique e in botti di rovere da 25 Hl fino al raggiungimento della giusta maturazione. Imbottigliamento senza filtrazione e successivo riposo in bottiglia per almeno 3 mesi
- **Gradazione alcolica:** 12-12,5% vol.
- **Conservazione delle bottiglie:** in posizione orizzontale, al buio, a temperatura di 16-18°C.
- **Caratteristiche organolettiche:** vino rosso secco, con sentori di frutti di bosco e marasca, ben sostenuti da note speziate e vanigliate. È un vino corposo, che si presta ad un invecchiamento prolungato. Si consiglia l'uso di un decanter per la mescita. Servire a una temperatura di 18-20°C.
- **Abbinamenti:** consigliato con carni rosse, arrostiti, selvaggina
- **Codice EAN:** 8 033737 460054



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

