



## **VALCALEPIO ROSSO RISERVA**

### **Denominazione di origine controllata**

Questo vino rappresenta la naturale evoluzione del Valcalepio in annate splendidamente dotate.

La vinificazione particolare dona al prodotto grande corposità e morbidezza, il lungo invecchiamento in legno amalgama al meglio le caratteristiche primarie arrivando a donarci un vino di grande personalità ed interesse.

Al profumo spiccano delicate note fruttate acide, predominano note speziate ed evolute, al gusto grande corposità con note morbide unite a sentori speziati.

- **UVAGGIO:** merlot 60% e cabernet sauvignon 40%.
- **VINIFICAZIONE:** solamente uve accuratamente selezionate e perfettamente mature costituiscono la base per questo vino, la macerazione spinta all'estremo per estrarre tutte le sostanze polifenoliche nobili.
- **AFFINAMENTO:** 3 anni in botte da 25 Hl. di rovere francese e 6 mesi in bottiglia
- **GRADAZIONE ALCOLICA:** 13.% Vol
- **BOTTIGLIA:** bordolese da 0,75l.
- **IMBALLO:** cartone da 6 bottiglie misure:(23cm X 15,5cm X 30cm), peso: 7,2Kg
- **PALLETIZZAZIONE:** bancale tipo Epal (25 cartoni per strato, max 4 strati, TOT. 100 cartoni)