



Cantina
Bergamasca

VIGNA DEL CONTE



VIGNA DEL CONTE Valcalepio DOC *Rosso Riserva*

Selezione prodotta solamente in annate splendidamente dotate, in cui grazie alle condizioni ambientali ottimali si è raggiunta una perfetta maturazione delle uve, sia dal punto di vista fisiologico che fenologico. La vinificazione particolare dona al prodotto grande corposità e morbidezza, l'affinamento di 3 anni in tonneaux di rovere francese amalgama al meglio le caratteristiche primarie arrivando a donarci un vino di grande personalità ed interesse che rappresenta la naturale evoluzione del Valcalepio in annate particolari. Al profumo grande complessità di note fruttate, speziate ed erbacee evolute, al gusto si combinano i sentori maturi delle uve e le note vanigliate del legno. Di grande corposità ed equilibrio, accompagna eccellentemente tutte le portate di carne, arrosti e cacciagione. Servire a 18- 20°C, decantando un ora prima del servizio.

Uvaggio: 40% Merlot e 60% Cabernet Sauvignon.

Vigneti: le uve utilizzate per questa riserva provengono dalla "Vigna del Conte", situata nel comune di Torre de Roveri ad un'altitudine di 280 m s.l.m. con un'esposizione ottimale a sud. Il suolo è argilloso-calcareo, il sesto d'impianto è a Gouyt con una densità di 5.000 ceppi per ettaro.

Vinificazione: solamente uve accuratamente selezionate e perfettamente mature costituiscono la base per questo vino, la macerazione è spinta all'estremo per estrarre tutte le sostanze polifenoliche nobili. L'affinamento si protrae per 3 anni in tonneaux da 5 hl di rovere francese, e 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Conservato in condizioni ottimali di cantina continuerà ad evolvere nel tempo.

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Chiusura: tappo di sughero

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.

