

## VALCALEPIO ROSSO CAMINELLA: UN RIPA DI LUNA PIENO DI PIACEVOLEZZA E QUALITA'

Il Valcalepio ha rappresentato in terra bergamasca la rinascita enologica a partire dagli anni 70 dove si sono poste le basi per riportare all'apice il vino del Colleoni. Il vino Valcalepio nasce da un assemblaggio di vini di Merlot e Cabernet Sauvignon, le cui percentuali variano secondo la tipologia che si vuole produrre. Nel caso del Valcalepio rosso si tende ad avere maggior percentuale di Merlot, mentre quando si vuole produrre del Valcalepio rosso riserva aumenta il contributo del Cabernet. Il Valcalepio Rosso dell'Azienda Caminella ha per un'annata una marcia in più che, grazie ai talenti di campagna che di cantina, ha prodotto "Ripa di Luna" quasi a ricordare la tipologia unica dei terreni di questa azienda, geologicamente definiti "Sas di Luna". Ecco alcuni dati agronomici, enologici ed organolettici UVA: Merlot 55% - Cabernet S. 45% - SECCO " FERMO " BOTTE GR 6 MESI

Uvaggio:

Cabernet Sauvignon: Grappolo medio piccolo cilindrico piramidale, solitamente con un'ala molto pronunciata e compatto (150-250 gr); Acino medio, sferoidale con buccia spessa e pruinosa, spessa; colore blu nero, sapore di viola e la sorba. Astringente.

Merlot: Grappolo medio, piramidale, alato con 1 o 2 ali, più o meno spargolo, peduncolo legnoso (120-180 gr); acino medio, rotondo, colore blu nero, buccia media consistenza, pruinosa. Sapore discretamente tannico, asciutto, morbido e corposo, abbastanza fine.

DATI AGRONOMICI: Terreno: tipico sassi luna: calcareo, marnoso, argilloso. Allevamento: Guyot n. piante/h 4.500 95 qli/h - kg. per ceppo 2,2 . Altimetria 330 m. slm. DATI ENOLOGICI: GRADI: 13,00 % vol. 750

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e fermentazione a basse temperature controllate in vasche inox per 7-8 gg. sia con lieviti indigeni che selezionati.

AFFINAMENTO: affinamento di 4 mesi in piccole botti di rovere da 30 hl con batonage per circa 12 mesi + 6 mesi in bottiglia

LONGEVITA': 3 -anni: acidità totale 5,50 g/l " volatile 0,61 - estratto secco 32,70 g/l. " solforosa tot. 37,0 mg/l " mg/l " ph 3,54 " residuo zuccherino 6,2 gl. COLORE: rosso rubino intenso, sfumature e trama rosso vivo, bordo del disco vinoso rosso violaceo. Limpido e pulito, ha un'ottima base glicerica (4,5- 5,0 g/l) che resta sulle pareti del bicchiere intensa e marcata

PROFUMO: medio intenso, si apre con sensazioni vinose e fruttate abbastanza pulite. Prevalgono le sensazioni di ciliegia e fragolino maturo nel roteare il bicchiere. Piacevole l'olfatto che chiude equilibrato ed integro.

SAPORE: piacevole, fresco, pulito, di media consistenza, lievemente fruttato, resta in bocca quanto basta esprimendo gusti vinosi morbidi ed equilibrati.

SENSAZIONI: vino non di grande pretese ma ben equilibrato, piacevole con una sua specifica armonia olfattiva e gustativa, si distingue per la facile beva e la freschezza enologica; resta nel palato morbido, setoso e fresco. SERVIZIO: Temperature 14 - 16°C (estate), 16 - 18 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso. ABBINAMENTO: Si accoppia con tutto ciò che la cucina normale, ovvero, non impegnativa " in grado di proporre sia con carni bianche che rosse e con alcuni piatti di pesce mantecati, tipici della cucina ligure, toscana, marchigiana e simile. E' un vino magnifico da non perdere. per maggiori info: Azienda Agricola Caminella

Via Dante Alighieri 13

24069 Cenate Sotto - (Bergamo)

Tel. 035.941828 - Fax. 035.941830

sito: [www.caminella.it](http://www.caminella.it)

e-mail: [caminella@caminella.it](mailto:caminella@caminella.it)