



AMEDEO

VALCALEPIO ROSSO DOC

Era ancora un bambino quando Amedeo partì alla ricerca di chissà quale "Scoperta". Impegno, sacrificio e il suo divenire nel tempo lo accompagnarono verso la fortuna. Da questa storia di vita ne prese il nome raccontando oggi, in ogni calice versato, lo spessore di una storia di famiglia.

VITIGNO 55% Merlot - 45% Cabernet Sauvignon

CARATTERISTICHE PEDOCCLIMATICHE

Il terreno esposto a sud, gode naturalmente del massimo della radiazione solare; in forte pendenza, presenta ricchezza in scheletro con buona dotazione di argilla rossa e sabbia. Il sottosuolo, ricco di marna calcarea bianca, permette di mantenere un'ottimale idratazione alle radici della vite anche durante i periodi siccitosi. Da un progetto del 1996 del Prof. Rainer Zierock, la vigna è stata piantata a ritochino con elevata densità (10.000 ceppi/Ha), sesto d'impianto di 75 cm x 130 cm e allevata a cordone speronato basso (50-60 cm dal suolo). La potatura è molto drastica e povera: il basso numero di gemme lasciate (8-10) e la vendemmia verde garantiscono il contenimento delle rese (50 q/ha) a favore della qualità. Durante il periodo vegetativo vengono eseguite: cimatura, spollonatura, scacchiatura, sfogliatura e diradamento dei grappoli (vendemmia verde), non vengono utilizzati diserbanti. L'azienda ha adottato un sistema di gestione integrata del vigneto, volta a massimizzare la qualità dell'uva, minimizzando i trattamenti fitosanitari e preservando la fertilità del suolo e la biodiversità dell'ambiente.

TECNICA DI PRODUZIONE

L'uva è raccolta a maturità fenolica, la vendemmia è manuale in piccole cassette dalla capienza di 10 Kg. Trasportata in cantina viene subito pigia-diraspata. La fermentazione delle singole varietà è condotta in tonneau aperti di rovere francesi, la macerazione dura 15-20 giorni. Durante questa operazione le follature manuali del cappello garantiscono l'estrazione dei polifenoli e degli antociani (sostanze coloranti) dalle bucce. Segue la torchiatura in torchio verticale di legno. Il vino viene travasato in botti di legno in cui affina per minimo 36 mesi, vengono utilizzati cigarillos da 125 litri, barriques da 225 litri, tonneau da 500 litri di rovere francese. Trascorso il periodo dell'invecchiamento il vino viene tagliato (assemblaggio delle diverse varietà) in vasca d'acciaio e infine imbottigliato.

Il vino non viene chiarificato né filtrato, questa scelta, volta al massimo rispetto della qualità del vino, può portare alla formazione di un leggero sedimento in bottiglia. Segue un periodo di affinamento in bottiglia coricata in ambiente termo condizionato per almeno 12 mesi prima della resa al consumo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso, profumo con note di ribers, liquirizia, cioccolato, cuoio e tabacco. Gusto secco e strutturato con tannino maturo e note di frutta rossa. Un finale speziato e balsamico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con secondi piatti di carne bianca, rossa e selvaggina, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Temperatura ambiente, 18°C



AZIENDA AGRICOLA CASTELLO DEGLI ANGELI
VINI DA VIVERE

Castello degli Angeli Via Scalette, 24060 Carobbio degli Angeli (Bergamo - Italy)
Tel. +39 035 951056 agricola@castellodegliangeli.com - www.castellodegliangeli.com