

## VALCALEPIO ROSSO RISERVA DOC “Sancta CruX”



*Il Valcalepio Rosso Riserva Sancta CruX viene prodotto con un'accurata selezione delle uve Merlot e Cabernet Sauvignon dei vigneti aziendali. Dopo un'attenta vinificazione in purezza delle due uve si procede al “taglio a freddo” dei due vini ed il prodotto ottenuto viene posto ad affinare in fusti di rovere di varia capacità per un periodo di trenta mesi, al termine del quale si procede all'imbottigliamento a cui segue una sosta di almeno 6 mesi prima dell'immissione al consumo. Il colore si presenta rosso rubino carico, il profumo offre note fruttate e speziate delicatamente amalgamate. Il sapore è giustamente tannico, sapido e persistente. Ideale per piatti di carne, arrostiti e formaggi stagionati. Va servito a 16-18°C.*

### NOTIZIE VITICOLE

---

Uve: 60% Cabernet Sauvignon e 40% Merlot  
Comune di ubicazione del vigneto: Torre dè Roveri  
Esposizione e altimetria: sud - 300 m s.l.m.  
Tipo di terreno: calcareo – marnoso (tipico “Sass de Luna”)  
Giacitura: collinare, con sistemazione a rittochino  
Sistema allevamento: Guyot e Cordone Speronato  
Sesto d'impianto: 2,50 m x 1 m  
Numero viti per ettaro: 4.000  
Resa uva per ettaro: 90 q.li

### NOTIZIE ENOLOGICHE

---

Vendemmia: manuale  
Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice delle uve con successiva fermentazione in serbatoi di acciaio inox, a fine fermentazione di procede al “taglio a freddo” tra le due varietà  
Affinamento: 30 mesi in legno  
Tipo di legno: rovere francese  
Capacità: 2,25 hl, 5 hl e 26 hl  
Affinamento in bottiglia: 6 mesi

---

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol  
**N° bottiglie prodotte:** 2.000  
**Tappo:** sughero naturale  
**Formato bottiglia:** 0,75l  
**Formato cartone:** 6-12 bottiglie

**AZIENDA AGRICOLA LA ROVERE** di Magri Vincenzo  
Via G.B. Marchesi 18 - 24060 Torre dè Roveri (BG) ITALIA  
Tel + 39 035 452 8972 Cell +39 340 946 6001 Fax +39 035 4239507  
www.larovere.org - info@larovere.org  
P IVA 02892070166