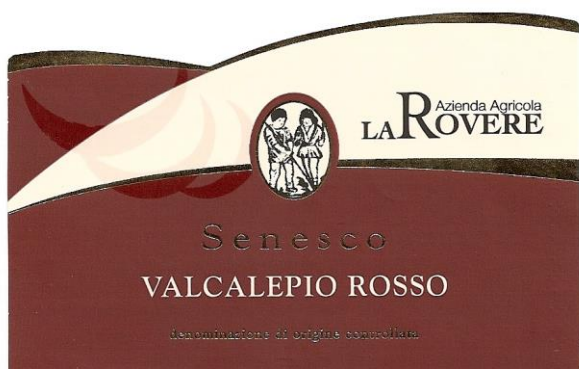


VALCALEPIO ROSSO DOC “Senesco”



Questo potente vino rosso è prodotto unendo Merlot e Cabernet Sauvignon durante l'inverno. Il colore si presenta rosso rubino estremamente carico, il profumo etereo e penetrante con netti sentori di vaniglia e di ciliegia. Il gusto è decisamente pieno, sapido e nello stesso tempo morbido. L'affinamento in legno di rovere sia grande che piccolo, ha conferito alla vendemmia 2005 una grande personalità contribuendo a creare un vino interessante e dalla lunga vita.

Degustare a 16 – 18°C.

NOTIZIE VITICOLE

Uve: 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon
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 si procede al “taglio a freddo” tra le due varietà
Affinamento: 12 mesi in legno
Tipo di legno: rovere francese
Capacità: 2,25 hl, 5 hl e 26 hl
Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Gradazione alcolica: 13% vol
N° bottiglie prodotte: 5.000
Tappo: sughero naturale
Formato bottiglia: 0,75l
Formato cartone: 6-12 bottiglie