

AMEDEO • VALCALEPIO DOC

VITIGNO

- 45% Cabernet Sauvignon
- 55% Merlot

COLORE

- Rosso rubino
- Riflessi granati

PROFUMO

- Fruttato
- Speziato
- Balsamico

GUSTO

- Potente
- Elegante
- Persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Carne bianca
- Carne rossa
- Selvaggina

MEDAGLIERE



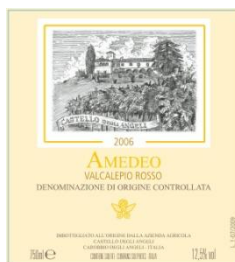
Vendemmia 2003	ORO nel 2007
Vendemmia 2005	ORO nel 2008
Vendemmia 2006	ORO nel 2013
Vendemmia 2011	ORO nel 2017



Vendemmia 2003	ORO nel 2014
Vendemmia 2006	ORO nel 2013



Vendemmia 2008	ROSSO 2015
Vendemmia 2011	ROSSO nel '17



CARATTERISTICHE PEDOClimATICHE

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 rittochino 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: sfogliatura, cimatura, spollonatura e scacchiatura nei mesi di luglio e agosto viene fatto il diradamento dei grappoli (vendemmia verde), tutte queste lavorazioni sono volte a favorire la maturazione dei grappoli e la concentrazione in essi di sostanze nobili, sottolineando così la qualità finale del prodotto.

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 per la completa separazione degli acini dal raspo. La fermentazione delle singole varietà è condotta in tino di legno tronco-conico, la macerazione dura 10 -15 giorni. Durante questa operazione, ripetuti rimontaggi e follature del cappello garantiscono l'estrazione dei polifenoli e degli antociani (sostanze coloranti) dalle bucce. Segue la torchiatura in torchio verticale.

Il vino viene posto in botti di legno in cui affina per circa 24 mesi, vengono utilizzati cigarillos da 125 litri, barriques da 225 litri, tonneaux 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 36 mesi prima della resa al consumo.



CASTELLO
DEGLI ANGELI

SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA CASTELLO DEGLI ANGELI

VINI DI QUALITA'

Castello degli Angeli – Via Scalette – 24060 Carobbio degli Angeli (Bergamo – Italy)

Tel. +39 035 951056

agricola@castellodegliangeli.com - www.castellodegliangeli.com