

DILDARRA DEI GOBBI • VINO BIANCO IGT

VITIGNO

- 100% Chardonnay

COLORE

- Giallo paglierino

PROFUMO

- Frutta polpa bianca
- Agrumato

GUSTO

- Strutturato
- Caldo
- Fragrante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Carni bianche
- Pesce



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 subisce un immediato raffreddamento in cella alla temperatura di 5/6°. Seguono le operazioni di pigiadirasparura e pressatura in torchio verticale. Il succo ottenuto viene trasferito in vasche d'acciaio in cui ha luogo l'illimpidimento statico. La prima fase della fermentazione alcolica viene condotta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, poi il mosto viene travasato in barriques di rovere francese dove conclude lentamente la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino rimane in barriques per circa 12 mesi. Trascorso il periodo di affinamento si procede all'imbottigliamento.

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.



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