

IL LUPO E LA VOLPE 2024

DENOMINAZIONE	Indicazione Geografica Protetta bianco della bergamasca
NOME DEL VINO	Il Lupo e la Volpe (leggenda bergamasca tramandata con i racconti nelle stalle o davanti i camini.) Nel QRcode sulla bottiglia si troverà la leggenda scritta in bergamasco, italiano ed in inglese.
VENDEMMIA	2024 (19esimo anno di vendemmia)
UVA:	Manzoni bianco 6.o.13 al 100%
BREVE STORIA DEL VITIGNO	L'Incrocio Manzoni 6.o.13 in particolare fu creato dal Prof. Luigi Manzoni, presi de della scuola di Conegliano, tra il 1930 ed il 1935 e fu così combinato: i fiori della 13a pianta del 6° filare, un Pinot Bianco, furono fecondati dal polline di Riesling Renano. Ideale per la coltivazione del vitigno Incrocio Manzoni risulta essere un terreno collinare con una buona escursione termica.
BOTTIGLIE PRODOTTE:	numero 1.450 da 750ml
GRADO ALCOLICO:	13,5 % vol
LOTTO	L. MA280425
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML:	- Energia 322.38kJ / 78.05 kcal - Grassi 0 g di cui acidi grassi saturi 0 g - Carboidrati 0.06 g di cui zuccheri 0.06 g - Proteine 0 g - Sale 0 g
GIORNO DELLA VENDEMMIA	4 Settembre 2024
RACCOLTA MANUALE	in piccole cassette
DIRASPATURA	leggermente pigiata per schiacciare l'acino, mosto mantenuto a 8° C con l'aiuto del ghiaccio secco
MACERATURA	contatto con le bucce in tino di acciaio a temperatura controllata tra i 10° / 12° C per 3 gironi
PRESSATURA	soffice
FERMENTAZIONE	a temperatura controllata tra i 18° / 20, molto lenta fino a 4 settimane
RIMONTAGGI	giornalieri, a volte con un leggero contatto di ossigeno
TRAVASI	dopo la fermentazione 4 travasi per la pulizia dalle fecce
AFFINAMENTO VINO	in acciaio tra 12 / 14°
FILTRAZIONE	filtrazione prima dell'imbottigliamento max 1 micron
IMBOTIGLIAMENTO	28 Aprile 2024

DESCRIZIONE ORGANOLETTICHE

COLORE	Si presenta con bel colore giallo paglierino, limpido e trasparente, nella rotazione del bicchiere comunica fluidità e buona consistenza.
OLFATTO	All'olfatto la sua ampia intensità di profumi persiste nel tempo, comunicando finezza e schiettezza al vino. La principale nota olfattiva è quella vegetale come sedano verde croccante, timo e foglie di pomodoro; fiore di gelsomino, fruttato con note di pera kaiser, pompelmo giallo, frutta esotica come ananas, mango e papaia sempre nella versione di frutta fresca.
GUSTO	Mantiene la sua freschezza esprimendo buona sapidità tra le labbra. Persiste intensamente al palato, manifestando morbidezza pur presentando una piacevole acidità. Secco, caldo, armonioso negli equilibri gustativi. Anche al retro olfatto persiste la buona qualità, l'eleganza e la bella intensità. Un vino pronto con spazio di miglioramento sicuramente modificandosi in alcune naturali espressioni
ABBINAMENTO	Vino versatile. Per un grande aperitivo accompagnato da formaggi freschi di vaccino come: Robiola, Taleggio e Quattroformaggio fresco. Piatti di pesce dalla cottura naturale, risotti vegetali, carni bianche dal pollo al vitello. Esempio: Vitello tonnato, risotto seppie, lime e polvere di caffè, coniglio alla contadina.

DATI AZIENDALI

TERRA	Marna di Bruntino, substrato roccioso calcareo, con leggera copertura di depositi superficiali limosi-argillosi
ALTEZZA COLTIVAZIONE	350 / 450 mt s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato
NUMERO CEPPI PER ETTARO	5000
RESA PER HT	55 / 65 q
ETÀ MEDIA DELLE VITI	19 anni
NOTE DI LEGGE	imbottigliato all'origine nel Parco dei Colli di Bergamo in Villa d'Almè BG Italia dall'Azienda Agricola Casa Virginia di Antonio Lecchi Curnis. Prodotto in Italia. Contiene solfiti.