

# Il Lupo e la Volpe 2024

indicazione geografica protetta della bergamasca



**Zona:** Villa d'Almè (BG)

**Terreno:** Marna di Bruntino, substrato roccioso calcareo, con leggera copertura di depositi superficiali limosi-argillosi

**Allevamento:** cordone speronato

**Altezza:** media mt 410

**Condizione agronomica :** convenzionale

**Uva:** Manzoni Bianco 6.0.13 fu creato dal Prof. Luigi Manzoni, preside 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. Per la coltivazione del vitigno Incrocio Manzoni l'ideale è un terreno collinare con una buona escursione termica.

**Vendemmia:** Manuale, 4 settembre 2024

**Vinificazione:** Fermentazione a temperatura controllata non superiore a 17° per circa 3 settimane, con rimontaggi giornalieri senza aria, svinatura e pressatura soffice.

**Affinamento:** in acciaio tra 12/14° per 8 mesi

**Maturazione:** in bottiglia per 4 mesi

**Grado alcolico** 13,5% vol

## Descrizione organolettica:

**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 Quartirolo 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.

Vigneto storico del Milletrecento nel cuore del Parco dei Colli di Bergamo. Casa Virginia custodisce i vitigni autoctoni e sperimenta nuove varietà su suoli di Marna, unendo memoria e innovazione.

Scopri  
Tenuta Casa Virginia >

