

Valcalepio Rosso Argon

E' un taglio bordolese di merlot e cabernet, originari della Gironda e introdotti in Italia nei primi decenni dell' Ottocento.

Riconosciuto a DOC nel 1976, è tutelato dal consorzio con l' emblema del condottiero bergamasco Bartolomeo Colleoni.

Le uve:	60% merlot, 40% cabernet sauvignon
Il vigneto	vigne allevate a spalliera (Guyot o cordone speronato) sulle colline della Valcalepio attorno a San Paolo d' Argon, in un terreno argilloso-calcareo a un'altitudine compresa tra 300 e 500 metri.
La vinificazione:	uve vinificate separatamente "in rosso" con 8-10 giorni di macerazione; taglio a freddo nella primavera successiva alla vendemmia; maturazione per oltre 9 mesi in botte di rovere francese da 80 hl.
Il vino:	colore rosso rubino con riflessi granata; profumo intenso, con sentori di amarena e di spezie; sapore secco, franco ed armonico, con piacevole fondo di frutta matura.
Dati analitici:	alcol 12,5%; acidità totale 5,6 g/l; zuccheri 0,8 g/l; estratto 27,5 g /l
Abbinamento:	salumi, primi piatti saporosi, carni, formaggi
Temperatura di servizio:	16-18°C



SD SMART DISTRIBUZIONE ITALIA S.r.l. - Via Edmondo De Amicis, 2 Bresso (MI) Lombardia - Italia

tel 02 477 67 472

fax 02 936 60 921