

# Calèp

## Tipologia

Valcalepio Rosso D.O.C.

## Gradazione

13 %

## Bottiglia

0,75 L



### Uve

Merlot e Cabernet Sauvignon



### Produzione di Uva per HA

80 q/ha



### Temperatura di servizio

18°



### Vinificazione

Vendemmia e vinificazione separata delle due varietà di uve; macerazione fermentativa di 18 giorni a contatto con le bucce; affinamento in barrique per circa 8 mesi; prima dell'imbottigliamento viene fatto il cosiddetto taglio a freddo dei due uvaggi, "taglio bordolese", in acciaio dove prosegue l'affinamento per qualche mese prima di essere imbottigliato e proseguire così un riposo in bottiglia di almeno 12 mesi.



### Tipologia Terreno

Flisch di Bergamo



### Proprietà Organolettiche

Colore rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento; al naso delicate sensazioni fruttate ben sostenute da note vanigliate e speziate; al gusto prevale senz'altro il frutto rosso, che ricorda la ciliegia matura, armonico, fine ed elegante.



### Abbinamenti

Da abbinare ai piatti tipici del territorio, fra tutti i primi piatti tipici casoncelli e scarpinoc, arrostiti e carni rosse, ottimo con formaggi stagionati e salumi.

