

# VALCALEPIO DEL RONCO

**Nome:** Valcalepio del Ronco

**Tipologia:** Valcalepio Rosso Doc

**Annata:** 2022

**Vitigno:** 60% Merlot, 40% Cabernet

**Produzione:** raccolta delle uve biologiche in cassetta;  
vinificazione separata delle due varietà di uve.

Fermentazione a temperatura controllata a 25°, con  
macerazione fermentativa di 18 giorni. Maturazione in  
barrique per almeno 6 mesi. Affinamento in bottiglia  
per almeno 12 mesi.

**Gradazione:** 14,5%

**Tipologia del terreno:** Marna

**Metodo di allevamento:** biologico

**Sistema di allevamento:** guyot

**Produzione di uva per ha:** 70 q/ha

**Proprieta' organolettiche:** Vino biologico da uve Merlot  
e Cabernet Sauvignon, adatto a tutto pasto con  
prodotti tipici della tradizione bergamasca.

Morbido e fruttato, ideale come aperitivo per  
accompagnare piatti di pesce, formaggi e salumi. Di  
colore rosso rubino. Al naso note caratteristiche di  
rosa, violetta e frutti di bosco; in bocca si rafforzano le  
sensazioni olfattive.

**Temperatura di servizio:** 18°

**Ingredienti:** Uve, Solfiti, Stabilizzanti (mannoproteine e  
gomma arabica)

**Dichiarazione Nutrizionale per 100 ml:** 79 Kcal;

**Grassi:** 0g; **Carboidrati:** 0,5g; **Proteine:** < 0,02g;

**Sale:** < 0,01g.

**Prodotto in Italia da Uve Biologiche**  
**Contiene Solfiti**

