



CASTELLO
DEGLI ANGELI

IL FRATE

VINO ROSSO

La sua naturale vocazione comunitaria esprime fratellanza e condivisione ponendosi, all'interno di un ordine preciso, al servizio di tutti gli altri vini per far conoscere al mondo l'azienda agricola Castello degli Angeli.

VITIGNO 50% Cabernet Sauvignon e Merlot, 50% Syrah, Petit Verdot, Mourvedre, Cabernet Franc

CARATTERISTICHE PEDOCCLIMATICHE

Il terreno esposto a sud, gode naturalmente del massimo della radiazione solare; in forte pendenza, presenta ricchezza in scheletro con buona dotazione di argilla rossa e sabbia. Il sottosuolo, ricco di marna calcarea bianca, permette di mantenere un'ottimale idratazione alle radici della vite anche durante i periodi siccitosi. Da un progetto del 1996 del Prof. Rainer Zierock, la vigna è stata piantata a ritochino con elevata densità (10.000 ceppi/Ha), sesto d'impianto di 75 cm x 130 cm e allevata a cordone speronato basso (50-60 cm dal suolo). La potatura è molto drastica e povera: il basso numero di gemme lasciate (8-10) e la vendemmia verde garantiscono il contenimento delle rese (50 q/ha) a favore della qualità. Durante il periodo vegetativo vengono eseguite: cimatura, spollonatura, scacchiatura, sfogliatura e diradamento dei grappoli (vendemmia verde), non vengono utilizzati diserbanti. L'azienda ha adottato un sistema di gestione integrata del vigneto, volta a massimizzare la qualità dell'uva, minimizzando i trattamenti fitosanitari e preservando la fertilità del suolo e la biodiversità dell'ambiente.

TECNICA DI PRODUZIONE

L'uva è raccolta a maturità fenolica, la vendemmia è manuale in piccole cassette dalla capienza di 10 Kg. Trasportata in cantina viene subito pigia-diraspata. La fermentazione delle singole varietà è condotta in tonneau aperti di rovere francesi, la macerazione dura 15-20 giorni. Durante questa operazione le follature manuali del cappello garantiscono l'estrazione dei polifenoli e degli antociani (sostanze coloranti) dalle bucce. Segue la torchiatura in torchio verticale di legno. Il vino viene travasato in botti di legno in cui affina per minimo 36 mesi, vengono utilizzati cigarillos da 125 litri, barriques da 225 litri, tonneau da 500 litri di rovere francese. Trascorso il periodo dell'invecchiamento il vino viene tagliato (assemblaggio delle diverse varietà) in vasca d'acciaio e infine imbottigliato.

Il vino non viene chiarificato né filtrato, questa scelta, volta al massimo rispetto della qualità del vino, può portare alla formazione di un leggero sedimento in bottiglia. Segue un periodo di affinamento in bottiglia coricata in ambiente termo condizionato per almeno 12 mesi prima della resa al consumo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, profumo intenso con note di frutti di bosco, vaniglia e spezie. Gusto secco, strutturato, complesso con tannino maturo, note di frutta rossa e finale speziato e balsamico.

ABBINAMENTI

Carni rosse, formaggi stagionati ma se gradito ideale anche con portate di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Temperatura ambiente 18°C



AZIENDA AGRICOLA CASTELLO DEGLI ANGELI

VINI DA VIVERE

Castello degli Angeli Via Scalette, 24060 Carobbio degli Angeli (Bergamo – Italy)
Tel. +39 035 951056 agricola@castellodegliangeli.com - www.castellodegliangeli.com