



CASTELLO
DEGLI ANGELI

IL PRESCELTO

VINO ROSSO

È stato proclamato il Prescelto! Ogni anno durante la cena di gala dell'Azienda Agricola una giuria di esperti e appassionati, attraverso un blind tasting, è chiamato a scegliere la migliore barrique vinificata in purezza tra Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Mourvedre, Sangiovese.

MONOVITIGNO

1999 Cabernet Sauvignon	2000 Syrah	2003 Sangiovese	2004 Mourvedre
2005 Syrah	2006 Syrah	2007 Syrah	2009 Syrah
2011 Merlot	2012 Mourvedre	2013 Syrah	

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

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 rittochino 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 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 vengono selezionate i tre migliori uvaggi in purezza da presentare alla giuria di esperti e appassionati durante l'annuale cena di gala dell'Azienda Agricola. Nell'occasione i commensali attraverso un blind tasting esprimono la propria preferenza proclamando così il vino che verrà imbottigliato come Il Prescelto dell'anno.

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.

ABBINAMENTI

Carni rosse e formaggi stagionati. Da conversazione e meditazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Temperatura ambiente 18°C



Merano
WineFestival

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