



Agricola Vallecamonica

CIASS NEGHER

Ciass Negher, inizio millennio, nome dato alla mia prima bottiglia di vino. Nome, meglio espressione dialettale che definisce il gradimento di un buon bicchiere di rosso locale. Fissiamo un luogo, anticamente Civitas Camunorum, vecchie radici. Viaggiamo nel tempo, IGT nuove radici. Vecchie e nuove radici oggi continuano a scavare, forse si incontreranno, forse sceglieranno nuove mete. Il viaggio sta per ricominciare.

ZONA DI PRODUZIONE: Le uve provengono dai vigneti dell'azienda posta tra 250 e 400 metri s.l.m. nei comuni di Berzo Inferiore zona "Vigne Nuove" e Cividate Camuno piana delle "Colture".

Anticamente Civitas Camunorum, fondata dai Romani nel 16 A.C., prima culla della viticoltura in terra Camuna.

TIPOLOGIA: : IGT Valcamonica Rosso.

UVAGGIO: Marzemino 70/80%; restante parte uvaggi o biotipi locali.

FORMA D'ALLEVAMENTO E SUOLO: Spalliera alta a Sylvoz modificato; Guyot semplice, 5000 ceppi per ettaro a prato inerbito. Sabbie drenanti superficiali, infiltrazioni di argilla, in profondità rocce sedimentarie.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14/15 % Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono raccolte manualmente nel rispetto delle differenti maturazioni polifenoliche. La vendemmia del Marzemino è molto tardiva, in alcune annate si arriva alla prima decade di Novembre. Dopo diraspatura e pigiatura avviene la fermentazione alcolica spontanea in vasche d'acciaio ad opera di lieviti indigeni con follature e rimontaggi manuali senza utilizzo di pompe; ciò assicura un'estrazione delicata di frutto e tannino. La macerazione post fermentativa è lunga e può arrivare a 60 giorni, successivamente il vino separato dalle bucce continua la seconda fermentazione malolattica in acciaio dove rimane integralmente sulle proprie fecce per un periodo di almeno 12 mesi. Dopo la stabilizzazione avviene l'imbottigliamento senza filtrazione e la successiva messa in vendita passati 6 mesi. Molta attenzione viene posta al contenuto di solforosa totale che ci imponiamo di mantenere tra 40 e 60 mg/l.

PRODUZIONE: Circa 3500 bottiglie nel rispetto dell'annata.

ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO: Accompagna formaggi stagionati del territorio, meglio se d'alpeggio, secondi piatti tradizionali, carni rosse e selvaggina.

