



# “ROSSOGIULIA” CELLATICA SUPERIORE DOC

## SCHEDA TECNICA

<b>UVAGGIO</b>	Marzemino (35%); Barbera (35%); Incrocio Terzi (20%); Schiava gentile (10%)
<b>PROVENIENZA UVE</b>	Gussago (BS), margine est della Franciacorta
<b>TIPOLOGIA AREA</b>	Collinare, 250 – 300 s.l.m. - tutti i vigneti sono gradonati e rivolti a sud
<b>TIPOLOGIA TERRENO</b>	Calcareo – argilloso, roccioso
<b>SISTEMA DI IMPIANTO</b>	pergola trentina, da un vecchio vigneto piantato nel 1979
<b>VENDEMMIA</b>	da fine settembre a metà ottobre, sempre con meticolosa selezione dei grappoli prima della spremitura.
<b>RESA MEDIA PER Ha</b>	35 ql/ha; rese bassissime
<b>VINIFICAZIONE</b>	L'uva viene pigiadiraspata e messa in vasche d'acciaio termocondizionate, dove il mosto viene fatto fermentare sulle proprie bucce e vinaccioli. Vista la sanità dell'uva, dovuta alle ottime condizioni di maturazione grazie ai vigneti collinari, la permanenza del vino sulle proprie bucce ha una durata di 3 settimane; in seguito alla pressatura viene utilizzato solo il primo vino ottenuto, che essendo più pregiato, viene affinato per 18 mesi in piccole barrique di rovere Francese da 300 lt e poi imbottigliato e lasciato maturare in bottiglia per circa un anno.
<b>AFFINAMENTO IN BARRIQUE</b>	18 mesi
<b>AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA</b>	8/12 mesi
<b>PRODUZIONE</b>	3500 bottiglie
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	14% Vol.

Barbera, Marzemino, Incrocio Terzi e Schiava gentile sono i vitigni principali di questo importante rosso riserva de Le Cantorie.

Dedicato questo vino a Giulia la prima nata della quarta generazione Cantorie

Prodotto da vigne storiche per la nostra cantina che vantano 44 anni di età, coltivate ancora a pergola trentina, presenta un colore rosso rubino carico, un profumo vinoso e fruttato di sottobosco, tipico; un gusto rotondo e pulito, che mantiene però freschezza e tannicità gentile, sinonimo di eleganza. La sua persistenza saprà sorprendervi.

Una piccola, ma storica DOC bresciana, il Cellatica, che si esprime perfettamente nelle bottiglie del nostro “Rossogiulia”. Sono solo due (comprese noi) le cantine che producono questo vino prezioso e unico al mondo.

Questa riserva, dagli aromi energici e marcati, viene fatto affinare per 18 mesi in barrique di rovere francese.