



“ROSSOGIULIA” CELLATICA SUPERIORE DOC

SCHEDA TECNICA

UVAGGIO	Marzemino (35%); Barbera (35%); Incrocio Terzi (20%); Schiava gentile (10%)
PROVENIENZA UVE	Gussago (BS), margine est della Franciacorta
TIPOLOGIA AREA	Collinare, 250 – 300 s.l.m. - tutti i vigneti sono gradonati e rivolti a sud
TIPOLOGIA TERRENO	Calcareo – argilloso, roccioso
SISTEMA DI IMPIANTO	pergola trentina, da un vecchio vigneto piantato nel 1979
VENDEMMIA	da fine settembre a metà ottobre, sempre con meticolosa selezione dei grappoli prima della spremitura.
RESA MEDIA PER Ha	35 ql/ha; rese bassissime
VINIFICAZIONE	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.
AFFINAMENTO IN BARRIQUE	18 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	8/12 mesi
PRODUZIONE	3500 bottiglie
GRADAZIONE ALCOLICA	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.