

LA VINIFICAZIONE



Il cosiddetto "taglio bordolese" ha origini francesi e viene ottenuto assemblando (tagliando) a percentuali variabili, vini di Cabernet sauvignon/franc e Merlot.

UVAGGIO 50% Cabernet sauvignon, 50% Merlot

MACERAZIONE E FERMENTAZIONE Il Merlot viene sottoposto ad una macerazione pre-fermentativa a freddo per la durata di 48-72 ore. Seguono macerazione e fermentazione tradizionali in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 15 giorni.

Anche la fermentazione del Cabernet, dopo che è stato pigiato e diraspato, è avvenuta in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 15 giorni.

AFFINAMENTO Entrambe le varietà sono state affinate in botti grandi di rovere di Slavonia per un periodo di 36 mesi. Successivamente è stato effettuato il taglio ed il vino è stato affinato prima in acciaio per 3 mesi e successivamente in bottiglia per altri 8 mesi.

IL PRODUTTORE



COLLOCAZIONE La Società Agricola La Brugherata, il cui nome fa riferimento alla fioritura primaverile delle 22 specie di piante aromatiche e ornamentali coltivate nella tenuta, è situata a Scanzorosciate, a pochi chilometri dalla città di Bergamo. Il clima è tipicamente continentale, con notti fresche e giornate relativamente miti, presupposti ideali per la produzione di uve dalla spiccata aromaticità.

L'azienda si articola in un ettaro di oliveto e otto ettari a vigneto, ove sono coltivate tutte le varietà di uva previste dai disciplinari delle DOC Valcalepio e Moscato di Scanzo, ovvero Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Cabernet, Merlot e, ovviamente, Moscato di Scanzo.

Guarda l'intervista al Produttore su www.vinoparlante.it



La Brugherata

PROFILO Fondata alla fine degli anni '80 dalla famiglia Bendinelli, La Brugherata è una delle aziende che ha profuso maggiore impegno nella ricerca qualitativa e nel miglioramento continuo dei suoi prodotti, dai bianchi sapidi ed aromatici ai rossi strutturati ed armonici, al particolarissimo

passito. L'alta qualità è garantita anche da uno staff di enologi e di agronomi che seguono l'azienda in tutte le fasi produttive, operando a stretto contatto con i principali istituti universitari di ricerca vitivinicola. L'azienda ha così ottenuto negli anni numerosi premi e riconoscimenti internazionali che attestano l'alto livello raggiunto e può godere oggi dell'apprezzamento sia da parte clientela che degli esperti di settore. Durante l'anno, l'azienda organizza inoltre visite e degustazioni guidate.



IL PROGETTO

il vino italiano si racconta

VINO PARLANTE® è un marchio che identifica una selezione di **vini di qualità** realizzati da produttori scelti per il **corretto rapporto qualità prezzo**, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori.

a cura di



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.



**SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI**

Associazione impegnata nella diffusione della cultura del vino attraverso una costante attività didattica rivolta ad appassionati e professionisti.

Per scoprire l'elenco dei vini parlanti e dove acquistarli, visita il sito www.vinoparlante.it



La Brugherata
DOGLIO

Valcalepio Rosso Riserva

denominazione di origine controllata

2004

Il Valcalepio Rosso de La Brugherata, con i suoi eleganti aromi erbacei e fruttati e con la sua solida struttura, è vino da arrosti di carni bianche e rosse, specialmente d'agnello.

Prodotto all'origine da
Soc. Agr. - LA BRUGHERATA sas - ITALY
Scanzorosciate • Italia - www.labugherata.it

750 ML e CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES 13% VOL

L. VR04

in Sintesi

La Valcalepio è una piccola zona intorno alla città di Bergamo che vanta una lunga tradizione vitivinicola, legata alla produzione di un vino ricavato ad un uvaggio di Cabernet sauvignon e Merlot che ricalca quello usato a Bordeaux in Francia. Questa versione de La Brugherata ne esalta il carattere, con i suoi inconfondibili aromi di frutta di bosco, erba tagliata e spezie, uniti ad una struttura di rilievo che lascia in bocca un lungo ricordo di sé. Il merito è del produttore, fra i primi della sua denominazione, e dell'annata, mite ed equilibrata.

Da provare su arrostiti, brasati e costolette di agnello. **Buona degustazione!**

LE MIE IMPRESSIONI

IL VINO

VISTA

Il colore rosso rubino vivace è intessuto di leggere sfumature granate che danno profondità alla tinta. L'aspetto è limpido e nitido; versandolo nel bicchiere mostra una buona carica glicerica che dona una certa consistenza e disegna una fitta trama di archetti.

OLFATTO

La buona l'intensità olfattiva ci dà subito aromi fruttati ben maturi e dolci, impreziositi da fragranti cadenze vegetali che ricordano il peperone e l'erba falciata. Lentamente rinviene anche una calda carica speziata, con ricordi di vaniglia, chiodi di garofano e pepe verde, che rafforzano ulteriormente il carattere del vino.

GUSTO

Il primo impatto in bocca è segnato da una buona consistenza del frutto, maturo e succoso, al quale si aggregano dolci toni vegetali e speziati; il tannino tende poi a imbrigliare la bocca con la sua garbata increspatura, rendendo maggiormente percepibili le sfumature gustative. Persistente il finale, in piacevole alternanza fra le sensazioni dolci e speziate.

A TAVOLA

ABBINAMENTI

Quando ancora piuttosto giovane, è un vino che ben si abbina ai piatti della cucina regionale, come gli arrostiti e gli umidi di animali da cortile e in genere di carni bianche, in primis il Coniglio arrostito con polenta. Se ben invecchiato, si adatterà a costate o bistecche alla fiorentina, tagliata di manzo, arrostiti e costolette di agnello o capretto.

SERVIZIO Stappare la bottiglia con qualche minuto di anticipo e servire a 18° C in calici di media o grande capacità; arieggiare il vino facendolo scorrere sulle pareti del calice, senza troppa insistenza.

CONSERVAZIONE Continuerà la sua lenta evoluzione per 5-6 anni ancora, aumentando la morbidezza e la maturità, ma è perfettamente godibile già adesso; la bottiglia andrà custodita coricata in una cantina fresca e buia, ma, se tenuto in casa, il periodo di conservazione dovrà essere drasticamente ridotto.



IL VITIGNO

ETIMOLOGIA DEL NOME ED ORIGINI STORICHE

CABERNET SAUVIGNON

Si tratta, probabilmente, del vitigno **Biturica** originario di Durazzo, da cui il nome **Vidure** (sinonimo francese). E' stato descritto per la prima volta nel 1785 dal figlio di Montesquieu, che lo definì "un vitigno perfetto". Altra ipotesi lega il nome **Cabernet** al corrispondente guascone **Carbonet** ed alla **Vitis carbonica**, traduzione latina del vitigno greco **Kapnios=affumicato**.

MERLOT Le prime citazioni risalgono alla fine del 1700 e la prima descrizione è del 1854. Il nome deriva da **merlo**, uccello dalla livrea nera ghiotto delle bacche di questo vitigno.

DIFFUSIONE Provengono entrambi dal **Bordolese**, regione del sud-ovest della Francia, dal circondario della Gironda. Grazie alla loro elevata versatilità, dalla Francia si sono diffusi in tutto il mondo.



IL TERRITORIO

AMBIENTE Il territorio collinare della DOC Valcalepio si estende da ovest a est nella provincia di Bergamo. La particolare conformazione orografica lombarda le garantisce un clima mite, adatto alla coltivazione della vite. La DOC Valcalepio è stata istituita nel 1976 e prevede l'utilizzo, in uvaggio, delle due varietà Merlot (40-75%) e Cabernet Sauvignon (25-60%).

STORIA Sembra che la viticoltura in questa zona abbia origini millenarie, infatti le prime viti furono piantate dai legionari romani vincitori dei Galli, che furono premiati con le terre tolte agli sconfitti.



L'ANNATA

Nella Valcalepio, il **2004** è stata un'annata caratterizzata da un andamento climatico ordinario con provvidenziali piogge invernali che, dopo la siccità del 2003, hanno ripristinato le riserve idriche nei terreni a favore della ripresa vegetativa delle viti in primavera.

Le temperature estive non eccessive hanno assecondato la maturazione dell'uva che è stata lenta e graduale. Alla vendemmia essa presentava un ottimo accumulo di zuccheri e materia colorante, una discreta acidità e profumi molto intensi.

