

RIPA DI LUNA E LUNA ROSSA: DUE MEDAGLIE D'ORO INTERNAZIONALI TARGATO CAMINELLA DI CENATE SOTTO

E' con enorme piacere che segnaliamo questa speciale Bollicina dell'azienda produttrice Caminella la quale dopo l'inserimento nel menù preparato per il Presidente della Repubblica Napolitano, durante il pranzo d'onore in prefettura a Bergamo per le celebrazioni dei 150 anni dell'Unità d'Italia, a Vienna, ottiene la Medaglia d'Oro Award International Wine Trophy 2012. "Ripa di Luna" lo Spumante Italiano Metoco Classico da uve di Chardonnay elaborate con il metodo tradizionale, classico, effettua la Vinificazione con una pressatura soffice e fermentazione in vasca inox termo condizionata. La Maturazione viene effettuata in acciaio inox per 6 mesi e l'affinamento avviene sui lieviti selezionati per 36-48 mesi. Il Remuage è solo manuale e riposa in cantina, dopo la sboccatura e la ricolmatura, per almeno quattro mesi. I terreni sono geologicamente definiti "Sas di Luna", grazie alla sua composizione calcarea, al colore grigio brillante ed agli strati massosi trasversali e alla formazione assorbente del terreno. Tutto questo permette di non effettuare mai un'irrigazione di soccorso, in caso di aspre siccità. Il sistema di allevamento delle uve, per base spumante è un gujot semplice, e la potatura è medio - corta. Organoletticamente si presenta con queste caratteristiche sensoriali: Alla vista ha un colore giallo paglierino intenso e i riflessi verdognoli come la buccia del pisello fresco di stagione. La sua spuma è bianca, intensa, piacevole e brillante. La bollicina è microscopica; sale poderosamente dal centro del bicchiere segnalando l'ottima lavorazione di vigna e di cantina e il talento umano impresso in questo prodotto. Al naso si marca profumato, ovvero, tra il neutro e l'esotico, ricordantoti in questo caso, un Champagne di classe molto noto a tutti. E' pulito, enologicamente non presenta ossidazioni e si olfeggia con piacere. Alla fine un lieve sentore di pane da forno e di tostato, chiude la sensazione olfattiva. In bocca il gusto è morbido, pieno, con un'ottima intensità e riempie il palato con sentori lievi di mango e albicocca quasi matura. Grazie a queste caratteristiche è una bollicina che si accompagna egregiamente con aperitivi ed antipasti di terra e di acqua, nonché con crostacei e piatti a base di pesce di mare e carni bianche in diverse maniere.

Si presta anche come Bollicina di Intrattenimento e da Conversazione da dopo pasto. Temperatura consigliata di degustazione: 6-8° e con un bicchiere alto e bombato, con bocca stretta, a forma di tulipano chiuso. Gradazione alcolica 12,5% vol. -----Quando il Territorio prevale, la qualità e l'originalità vince sempre. Decanter lo scopre e assegna la Medaglia di Bronzo alla Rassegna Internazionale 2012. "Luna Rossa", vino originale e frutto di un territorio collinare situato a Cenate Sotto, in provincia di Bergamo. Le vigne sono impiantate attorno i 230 metri sul livello del mare, il terreno è denominato "sas di luna", e gli impianti di produzione delle uve sono realizzati con il sistema Guyot. Composto da Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (55%), Pinot Nero (5%) con proporzioni diverse secondo le annate, ha una spiccata piacevolezza sensoriale e particolare armonia olfattiva e gustativa, che si distingue per le note aromatiche e speziate possedute, pulite ed avvolgenti. Le modalità di coltivazione sono da agricoltura integrata a protezione della vite e del consumatore, la vendemmia viene effettuata rigidamente a mano, mentre la maturazione delle uve è del tipo "spinta", ovvero, tardiva.

Il terreno "sas di luna", di tipo calcareo, marnoso, argilloso, è composto come tante "spugne" naturali che assorbono l'acqua piovana, la trattengono e la cedono lentamente, quasi a formare un bacino idrico naturale da cui le piante si nutrono durante tutto il ciclo vegetativo. La trasformazione delle uve in vino avviene, prima in botti di acciaio e poi in barrique e Tonon curvate a vapore e matura per 18/24 mesi. Riposa per ulteriori 6/8 mesi in bottiglia e quando il vino è pronto, viene commercializzato. E' definito "L'Amarone" della Val Calepio ed è apprezzato dai migliori Gourmet, dagli Amanti di questa tipologia di vino, e dalla Ristorazione Italiana Qualificata.

Abbinamenti: è un vino molto versatile che ben si accoppia ad esempio, con tutto ciò che è gustoso, prepotente, aggressivo nei sapori. Si sposa anche con piatti armoniosi, equilibrati e complessi, e non disprezza piatti succulenti e robusti della tradizione della cucina Italiana. E' anche un vino anticonformista, ovvero, adattabile con salumi caldi e freddi di qualità, bruschette all'Italiana, formaggi saporiti della tradizione regionale nostrana, e si presta anche come vino da conversazione o da intrattenimento. La sua piacevole mineralità ed equilibrata acidità, nonché la nota fruttata posseduta, sviluppano sensazioni di freschezza e piacevolezza unica e rara, capaci di abbinare crostate a base di frutti di bosco. E' un vino da non perdere!!.

Info: Azienda Agricola Caminella
Via Dante Alighieri 13A - 24069 Cenate Sotto - (Bergamo)
Tel. 035.941828 - Fax. 035.941830
sito: www.caminella.it

e-mail: caminella@caminella.it Una delle grotte che mostra la struttura geologica dei terreni "sas di luna" dell'Azienda Caminella