



CALLERI

PIGATO "SALEASCO" RIVIERA LIGURE DI PONENTE D.O.C.

TIPO: VINO BIANCO SECCO

VARIETA': PIGATO 100%

CARATTERISTICHE VIGNETO:

COMUNE: ALBENGA - CISANO SUL NEVA

ALTITUDINE: CIRCA 70/80 MT SLM

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A FILARE

DENSITA': 3000 PIANTE Ha

ETA' VIGNETO: 5-20 ANNI

RENDIMENTO MEDIO: 80/90 Q.LI ETTARO

VENDEMMIA: MANUALE

PRODUZIONE ANNUALE: 15000 BT CIRCA

GRADO ALCOLICO: 12.5-13.5 % VOL

ACIDITA' TOTALE: 5.00-5.60 G/L

VINIFICAZIONE: *Pressatura senza di rasatura.
Stabilizzazione del mosto a freddo per 12-24 ore. Fermentazione
controllata a 18° e fermentazione manolattica in botti d'acciaio.
Un travaso dopo fermentazione. Passati 5-6 mesi sgrassatura e
imbottigliamento.*

IMPRESSIONI: *Colore giallo paglierino carico. Naso intenso
persistente, floreale nespola, ginestra. Acacia. Grasso al palato.*





CALLERI

VERMENTINO "I MUZZAZZI" RIVIERA LIGURE DI PONENTE D.O.C.

TIPO: VINO BIANCO SECCO

VARIETA': VERMENTINO 100%

CARATTERISTICHE VIGNETO:

COMUNE: ALBENGA - PIETRA LIGURE

ALTITUDINE: CIRCA 70/80 MT SLM

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A FILARE

DENSITA': 3000 PIANTE Ha

ETA' VIGNETO: 5-15 ANNI

RENDIMENTO MEDIO: 80/90 Q.LI ETTARO

VENDEMMIA: MANUALE

PRODUZIONE ANNUALE: 8000 BT CIRCA

GRADO ALCOLICO: 12 - 13 % VOL

ACIDITA' TOTALE: 5.00-5.80 G/L

VINIFICAZIONE : *Pressatura senza di rasatura. Stabilizzazione del mosto a freddo per 12/24 ore. Fermentazione controllata a 18° e fermentazione manolattica in botti d'acciaio.*

Un travaso dopo fermentazione .Passati 5-6 mesi sgrossatura e imbottigliamento.

IMPRESSIONI : *Colore giallo paglierino scarico.Naso intenso ampio,dove si percepiscono fini sentori di resina, pesca, fiori ed erbe campestri. A caldo gusto caratterizzato da pienezza e saporosita'. Buon equilibrio e lungo finale.*





CALLERI

ROSSESE DI DOLCEACQUA O DOLCEACQUA D.O.C.

TIPO: VINO ROSSO

VARIETA' : ROSSESE DI DOLCEACQUA O DOLCEACQUA 100%

CARATTERISTICHE VIGNETO:

COMUNE: DOLCEACQUA - CAMPOROSSO - SOLDANO

ALTITUDINE: CIRCA 70 MT SLM

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A FILARE

DENSITA' : 2500/3000 PIANTE Ha

ETA' VIGNETO: 15-25 ANNI

RENDIMENTO MEDIO: 60/70 Q.LI/ETTARO

VENDEMMIA: MANUALE

PRODUZIONE ANNUALE: 2000/3000 BT

GRADO ALCOLICO: 12.5-13.5 % VOL

ACIDITA' TOTALE: 4.90-5.40 G/L

VINIFICAZIONE: *Vinificazione in rosso, permanenza e rimontaggio su bucce per 5-7 giorni. Fermentazione malolattica in botte grande di acciaio. A fine fermentazione travaso, dopo 6-7 mesi sgrassatura indi imbottigliamento.*

IMPRESSIONI : *Colore rosso Rubino, Naso vinoso intenso ma delicato. Sapore morbido, aromatico, caldo.*





CALLERI

“ORMEASCO” DI PORNASSIO D.O.C.

TIPO: VINO ROSSO

VARIETA': ORMEASCO 100%

CARATTERISTICHE VIGNETO:

COMUNE: PORNASSIO - PIEVE DI TECO - COSIO D'ARROSCIA

ALTITUDINE: CIRCA 600 MT SLM

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A FILARE

DENSITA': 2500/3000 PIANTE Ha

ETA' VIGNETO: 10-20 ANNI

RENDIMENTO MEDIO: 60/70 Q.LI ETTARO

VENDEMMIA: MANUALE

PRODUZIONE ANNUALE: 2000 BT CIRCA

GRADO ALCOLICO: 12.5 % VOL

ACIDITA' TOTALE: 5.00-5.50 G/L

VINIFICAZIONE : *Vinificazione in rosso. Permanenza e rimontaggio su bucce dai 6 7 giorni. Travaso e fermentazione malolattica in botte grande di acciaio. Fine fermentazione, travaso. Dopo 6/7 mesi sgrossatura e quindi imbottigliamento.*

IMPRESSIONI : *Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, naso intenso, frutta matura. Sapore asciutto gradevole leggermente amarognolo di discreto corpo.*

