

## Cascina Moroni

ANNO DI FONDAZIONE :2009

TITOLARE :Famiglia Moroni

ENOLOGO/WINEMAKER :Angelo Divittini

AGRONOMO :Angelo Divittini

ADDETTO ACCOGLIENZA :Piero Moroni

### PROFILO TECNICO PENSIERO DELL'AZIENDA

La superficie netta coltivata al vigneto è pari a: **HA 3**

Numero di etichette prodotte: **2**

Numero di bottiglie prodotte: **10.000**

Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura e umidità controllate? **Sì**

L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura convenzionale**

Quali? **Bed & Breakfast, organizzazione eventi e manifestazioni sul vino**

Sono previste visite in azienda **Sì** su prenotazione **Sì**

Numero massimo di visitatori **50**

Lingue parlate in azienda 

### CONTATTI

#### CASCINA MORONI

24040 Stezzano (BG) - P.zza Libertà, 28

035 0267478

cascina.moroni@gmail.com

### LINK SOCIAL



Cascina Moroni

## BERGAMASCA ROSSO VALMARINA 2018

TIPOLOGIA: IGT Rosso

BOTTIGLIE: 7.000

ALCOL: 13 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 11

VITIGNI: Merlot 85%, Cabernet sauvignon 15%

RESA/HA: 65

CEPPI/HA: 4.000

ALLEVAMENTO: cordone speronato

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso

VENDEMMIA: , regolare settembre

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio, 12 mesi in bottiglia

SO<sub>2</sub>: 70



Cascina Moroni

## BERGAMASCA BIANCO VALMARINA 2018

TIPOLOGIA: IGT Bianco

BOTTIGLIE: 4.500

ALCOL: 12 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10

VITIGNI: Riesling 85%, Chardonnay 15%

RESA/HA: 60

CEPPI/HA: 4.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso

VENDEMMIA: manuale, regolare agosto

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia

SO<sub>2</sub>: 65

## SIGNIFICATO DELLE ROSE CAMUNE



### Le Rose d'Oro

L'attribuzione della Rosa Camuna d'Oro dipende dalle caratteristiche organolettiche del vino rilevate durante le fasi di degustazione e tiene conto della coerenza produttiva della specifica azienda, specie se orientata alla valorizzazione del vitigno, della tipologia del vino e della specifica zona di produzione. Nelle nostre intenzioni le Rose Camune d'Oro sono pertanto una segnalazione di particolare merito per i singoli vini ed insieme per le aziende che li producono.



### Le Rose Verdi

Le Rose Verdi segnalano vini contenenti quantità sostanzialmente basse di anidride solforosa. Il limite stabilito è di 75 mg/l di SO<sub>2</sub> totale ed è lo stesso già adottato negli anni precedenti. Si è scelto di non differenziare il livello in funzione delle diverse caratteristiche dei vini, in quanto siamo convinti che, per la tutela della propria salute, al consumatore debba interessare in primo luogo la quantità totale di anidride solforosa assunta.

Nelle nostre intenzioni, la segnalazione della Rosa Verde rappresenta pertanto solo un'indicazione per il consumatore e non deve essere confusa o sovrapposta al concetto di "vino biologico" le cui regole, riguardo la coltivazione dell'uva, non sono prese in considerazione.



### Le Rose Camune

Le Rose Camune, da 1 a 4, vengono assegnate in funzione dei risultati ottenuti dai singoli vini durante le fasi di degustazione.

I diversi punteggi sono stati assegnati dai commissari sulla base delle modalità previste dalla tecnica della degustazione elaborata da Associazione Italiana Sommelier.

L'assegnazione delle Rose d'Oro, effettuata dai curatori della guida, tiene conto di tutti gli aspetti qualitativi considerati e delle valutazioni proposte dalle commissioni di degustazione.



### 4 Rose Camune

Vengono assegnate a quei vini che, secondo le commissioni di assaggio, evidenziano eccellenti qualità organolettiche, interpretano molto correttamente l'espressività del vitigno e sono coerenti con la cultura enologica del territorio di appartenenza.



### 3 Rose Camune

Sono vini di buona fattura e di buona personalità che, oltre a possedere sicure qualità organolettiche, interpretano molto correttamente l'espressività del vitigno o dei vitigni utilizzati.



### 2 Rose Camune

Indicano vini molto gradevoli, tecnicamente corretti, accompagnati da un discreto bagaglio di piacevolezza organolettica, che ben rappresentano il vitigno di riferimento.



### 1 Rosa Camune

Indica un vino gradevole e corretto che rappresenta in modo accettabile il vitigno e il territorio. Sono prodotti piacevoli e spesso pensati per un consumo quotidiano al pasto.

(Rose gialle per vini bianchi e Rose rosse per vini rosati e rossi)