



IL CALEPINO BRUT *Metodo Classico*

Uve Chardonnay 70%
Pinot nero 30%.

Vitigno 250 s/m; Cordone Speronato
4000 piante ettaro, G.D.C.
3000 piante ettaro.

Produzione 90 q.li/ettaro.

Pigiatura resa uva/mosto 60%.

Affinamento in bottiglia 36 mesi
sui lieviti.

Gradazione 12,80% VOL.

Acidità totale 6,2 gr/lit.

Colore giallo paglierino.

Perlage spuma bianca ed evanescente,
perlage fine e persistente.

Profumo fruttato con ricordi di pera,
mela e frutta tropicale, evoluto con
ricordi di crosta di pane, lievito e
miele di acacia.

Sapore pieno, armonico e intenso;
al gusto è caratterizzato da un finale
persistente di agrumi e pera matura.
Si amplificano nel palato le sensazioni
percepite all'olfatto.
Una buona acidità rende il prodotto
fresco ed invitante.

Abbinamento ottimo come aperitivo,
si esalta con crostacei e molluschi.

Servizio temperatura di servizio
8°-10°. Stappare al momento.

Conservazione da consumarsi entro
due anni dalla sboccatura.
Conservare preferibilmente in
ambiente fresco.

Formato bottiglia 0,75 lt.,
magnum 1,50 lt., jeroboam 3,00 lt.



IL CALEPINO BRUT ROSÈ *Metodo Classico*

Uve Chardonnay 70% Pinot nero
30% (vinificato con le bucce in crio
macerazione).

Vitigno Cordone Speronato 4000
piante ettaro 250 S/M.

Produzione 90/100 q.li/ettaro.

Pigiatura resa uva/mosto 60%.

Affinamento in bottiglia 36 mesi
sui lieviti.

Gradazione 13% VOL.

Acidità totale 6 gr/lit.

Colore rosè scarico con riflessi
aranciati.

Perlage spuma evanescente e
cremosa, perlage fine e persistente.

Profumo fruttato con ricordi di frutti
rossi evoluto con ricordi di crosta di
pane, lievito e nocciola.

Sapore pieno, armonico e intenso
al gusto è caratterizzato da un finale
persistente di agrumi e frutti rossi
con una piacevole nota tannica.
Si amplificano nel palato le sensazioni
percepite all'olfatto. Una buona
acidità e un'ottima struttura arrecano
al prodotto il apprezzato appeal.

Abbinamento si esalta con crostacei
e molluschi.

Servizio temperatura di servizio 8°-
10° stappare al momento del servizio.

Conservazione da consumarsi entro
due anni dalla sboccatura.
Conservare preferibilmente in
ambiente fresco.

Formato bott 0,75 lt.



IL CALEPINO NON DOSATO *Metodo Classico*

Uve Chardonnay 70%
Pinot nero 30%.

Vitigno 250 s/m; Cordone Speronato
4000 piante ettaro, G.D.C.
3000 piante ettaro.

Produzione 90 q.li/ettaro.

Pigiatura resa uva/mosto 60%.

Affinamento in bottiglia 48 mesi
sui lieviti.

Gradazione 13,00% VOL.

Acidità totale 6,3 gr/lit.

Colore giallo paglierino carico
con riflessi dorati.

Perlage spuma bianca ed evanescente,
perlage fine e persistente.

Profumo maturo con ricordi di crosta
di pane, lievito, miele di castagno,
fiori di campo e fieno.

Sapore evoluto, pieno e piacevol-
mente secco. La sua "evoluzione"
lo rende elegante e intrigante.
Vino adatto a palati esigenti che
sanno apprezzare le sfumature di
vini ben invecchiati.

Abbinamento si esalta con crostacei
e molluschi, pesce e carni bianche.

Servizio temperatura di servizio
8°-10°. Stappare al momento.

Conservazione vino che reputiamo
pronto e pertanto non adatto ad
un ulteriore invecchiamento.
Conservare preferibilmente
in ambiente fresco.

Formato bottiglia 0,75 lt.



RISERVA DI FRA AMBROGIO *Metodo Classico*

Uve Chardonnay 70% - Pinot nero 30%.

Vitigno 250 s/m; Cordone Speronato
4000 piante ettaro, G.D.C.
3000 piante ettaro.

Produzione 90/100 q.li/ettaro.

Pigiatura resa uva/mosto 60%.

Affinamento in botte 80% in
acciaio, 20% in barrique.

Affinamento in bottiglia 60 mesi
sui lieviti.

Gradazione 13,00% VOL.

Acidità totale 5,9 gr/lit.

Colore giallo paglierino carico
con riflessi dorati.

Perlage spuma bianca ed evanescente,
perlage fine e persistente.

Profumo evoluto, maturo ed elegante con
ricordi di crosta di pane, lievito, miele di
acacia, fiori di campo, vaniglia e cioccolato.

Sapore la sua spuma cremosa
lo rende molto elegante e la sua
"evoluzione" gli dona caratteristiche
di eccellenza.
Nel palato si apprezzano tutte
le piacevoli sensazioni percepite
all'olfatto. Un vino di grande classe;
nota di merito da anni della nostra
produzione spumantistica.

Abbinamento accompagna tutto
il pasto e si esalta con crostacei e
molluschi. Le sue molteplici qualità
fanno sì che si possa apprezzare
a tutte le ore.

Servizio temperatura di servizio
8°-10°. Stappare al momento.

Conservazione da consumarsi entro
due anni dalla sboccatura.
Conservare preferibilmente in
ambiente fresco.

Formato bottiglia 0,75 lt.

SCHEDA TECNICHE



AGLIUM VITIVINICOLA



IL CALEPINO

AZIENDA VITIVINICOLA IL CALEPINO
F.M. DI PLEBANI FRANCO & C. S.N.C.

24060 CASTELLI CALEPIO (BG) ITALY, VIA SURRIPE 1

TEL. +39.035.847178 - FAX +39.035.4425050

web: www.ilcalepino.it e-mail: info@ilcalepino.it

AGLIUM VITIVINICOLA



IL CALEPINO

