

●  
VENETO | ROSSO | ANNATA 2018  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA | VINO BIOLOGICO

▲  
CALIS



Questo è Calis,  
il nostro rosso prezioso.  
Internazionale per vocazione  
ma con Calmasino nel cuore,  
è un vino morbido dall'accento  
avvolgente e speziato.  
Con lui ci sentiamo a casa.

tenutalaca.it



● Merlot ● Cabernet Franc ● Corvina ● Lagrein

Alcol: 14,00%  
Zuccheri residui: 0.9 g/L  
Acidità totale: 5.78 g/L  
PH: 3.56 g/L  
Chiusura: tappo in sughero  
Tiratura bottiglia: 3122

### *Agronomia e pedologia*

Suoli: morenici di medio impasto, ricchi di argilla e minerali quali manganese, ferro e calcio; il sottosuolo è ricco di sorgive che mantengono la radici sempre idratate. Il rinnovo della sostanza organica avviene tramite sovescio  
Forma di allevamento: guyot, 5000 ceppi/ha; rimpiazzo fallanze manuale  
Rese: 70/90 q.li/ha  
Altitudine: da 140 a a 170 mslm  
Esposizione: nord/sud e nord-est/sud-ovest  
Viticoltura: biologica, sostenibile a calendario lunare  
Vendemmia: manuale in bins nel mese di settembre

### *Vinificazione*

Selezione: tavolo di selezione vibrante, tavolo di cernita manuale, diraspatura, tavolo di selezione degli acini  
Ammostamento: per gravità di uve non pigiate tramite couvon, frazionamento degli uvaggi.  
Fermentazione: in inox, fermentazione termocontrollata fino all'esaurimento degli zuccheri. Delastage e follature giornaliere durante tutto il processo.  
Affinamento in legno: 18/24 mesi in tonneaux e barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio  
Assemblaggio: in marzo con luna calante, in botte da 25Hl  
Imbottigliamento: in settembre con luna calante  
Affinamento in bottiglia: 6 mesi

### *Servizio*

Tra i 16° ed i 18°C in calice gran Ballon. Vino dal bouquet di piccola frutta nera e rossa, pepe e ricordi vegetali. Tannini ben integrati, una sapidità speziata e una concentrazione fruttata coccolano il palato rendendolo adatto a secondi di carne rossa, cacciagione e formaggi stagionati.

### *Conservazione*

In luogo fresco e buio, coricato, preferibilmente tra i 12° ed i 18°C. Potenziale d'invecchiamento: 8/10 anni.