

# AZIENDA AGRICOLA



Telefono: 035.941828

Fax: 035.941830

web: [www.caminella.it](http://www.caminella.it)

e-mail: [caminella@caminella.it](mailto:caminella@caminella.it)

Strada del vino di appartenenza: Val Calepio

Sede: Via Dante Alighieri n. 13 - 24069 Cenate Sotto (Bg)

Vini prodotti: bianchi - rossi - spumanti - passiti

Direttore: Matteo Tivelli

Enologo: Ezio Galletti

Agronomo: Gropetti Giacomo

Anno di fondazione: 1995

Degustazione: SI

VENDITA DIRETTA: SI

ATTIVITA' RICETTIVA: NO



**AZIENDA: CAMINELLA.**

**NOME DEL VINO SEGNALATO: LUNA ROSSA.** IL VINO è composto da uve di 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 distinguono per le note aromatiche e speziate, 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 "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 curvate a vapore. Il vino matura per 18 mesi in piccole botti di rovere e poi riposa per ulteriori 6 mesi in bottiglia; quando il vino è pronto, viene commercializzato.

**L'AZIENDA** è situata in una valle collinare ventilata, con terreni geologicamente particolari "Sas di Luna" e in una struttura aziendale ben organizzata. Disposta architettonicamente su due piani, la cantina dell'azienda Caminella si distingue per la pulizia degli ambienti e le tecnologie enologiche possedute. In campagna spicca la razionalizzazione degli impianti di coltivazione delle uve, i moderni sistemi di allevamento delle uve, l'equilibrio degli interventi sanitari a protezione del frutto del vino e del consumatore.

**I vini prodotti da uva bianca** sono: "Verde Luna" e "il Brut Ripa di Luna"; **I vini prodotti a bacca rossa** sono: "Ripa di Luna Rosso Valcalepio", poi "Luna Nera" e "Luna Rossa", e infine "Goccio di Sole", il passito da uve di Moscato di Scanzo.

## TERRITORIO AZIENDA

E' situata a Cenate Sotto (+400 m. slm), nota per i terreni geologici "Sas di Luna" e per la produzione di vini della Val calepio e Val Cavallina, zone lussureggianti dei Colli Bergamaschi, in Lombardia.



AZIENDA AGRICOLA

VIA DANTE ALLIGHIERI 13 - CENATE SOTTO (BG)

Tel. 035.941828 - Fax. 035.941830

sito: [www.caminella.it](http://www.caminella.it) - e-mail: [caminella@caminella.it](mailto:caminella@caminella.it)



“Notizie Aziendali - Organolettiche e Sensoriali”

**VERDE LUNA – RIPA DI LUNA – RIPA DI LUNA ROSSO VALCALEPIO  
LUNA NERA - LUNA ROSSA – GOCCIO DI SOLE**

Tra le migliori aziende delle valli bergamasche è situata in una stupenda struttura aziendale ben organizzata e con una qualità dei vini veramente eccellenti. Disposta architettonicamente su due piani, la cantina dell'azienda Caminella si distingue per la pulizia degli ambienti e le tecnologie enologiche possedute. In campagna spicca la razionalizzazione degli impianti di coltivazione delle uve, i moderni sistemi di allevamento delle uve, l'equilibrio degli interventi sanitari a protezione del frutto del vino e non per ultimo, per la solarità delle persone che ci lavorano. Ne consegue un'ottimo risultato vitivinicolo ed enologico che poi ritroviamo in ogni vino con profumi e sapori floreali e fruttati e dal prezzo giusto.

Se potete, visitate l'azienda e vi stupirete. Assaggiate i suoi vini iniziando da quelli da uva bianca e scoprite da soli la bontà di “Verde Luna” e “il Brut Ripa di Luna”. Proseguite con “Ripa di Luna Rosso Valcalepio”, poi con “Luna Nera” e chiudete con la magnifica “Luna Rossa”. Lasciate un po' di spazio per “Goccio di Sole”, il passito da uve di Moscato di Scanzo e avrete completato una degustazione che difficilmente dimenticherete.



Azienda Agricola Caminella - Via Dante Alighieri 13 - 24069 Cenate Sotto - (Bergamo)

Tel. 035.941828 - Fax. 035.941830 - sito: [www.caminella.it](http://www.caminella.it) - e-mail: [caminella@caminella.it](mailto:caminella@caminella.it)



# Brut Ripa di Luna

## SCHEDA VINO

---

### *Chardonnay metodo classico*

**UVA:** Brut Metodo Classico - Chardonnay 90% + Pinot Nero 10%

**Uva: Chardonnay;** Grappolo medio, piramidale con un'ala poco pronunciata, compatto (100-170 gr). Acino medio, di colore giallo-dorato, buccia di media consistenza, tenera.

**Uva: Pinot Nero:** Grappolo piccolo cilindrico, solitamente spesso alato e compatto (100-150 gr); Acino di medie dimensioni, sferoidale o leggermente ovale. Buccia pruinosa, leggermente spessa e consistente; colore blu nero, sapore di viola e lampone.

**DATI AGRONOMICI:** Terreno: tipico sassi luna: calcareo, marnoso, argilloso.

**Allevamento:** Guyot – n. piante/h 4.500 – kg. per ceppo 1,5 . Altimetria 350 m. slm. Vendemmia, manuale in piccole cassette.

**GRADI:** 12,50% vol. 750

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasche inox sia con lieviti indigeni che selezionati, inox 12 – 14 giorni;

**AFFINAMENTO:** seconda fermentazione in bottiglia per 24 mesi \ 36 mesi, prima della commercializzazione;

**LONGEVITA':** oltre 2 – 3 anni; **acidità totale 6,80 – volatile 0,47 mg/l - estratto secco tot. 29,7 g/l; solforosa tot. 59,0 mg/l – libera 7,0 mg/l – ph 3,15**

**COLORE:** giallo paglierino tenue, sfumature verdognole - dorate, cromatura e riflessi puliti, limpidi; buona massa glicerica visibile sulle pareti del bicchiere;

**BOLLICINE:** microscopiche, e lunghe, presa di spuma non invasiva e abbondante;

**PROFUMO:** neutro, delicato, setoso e con lievissime sensazioni floreali e fruttate (fiori di campo, mela renetta); piacevole, medio intenso, buono l'equilibrio;

**SAPORE:** fresco, moderatamente fruttato (mela renetta), presa di spuma e bollicina croccante, crosta di pane, gusto piacevole e con finale esotico, sapido, secco;

**SENSAZIONI:** setoso, **piacevolmente pulito**, croccante, **ottima acidità**; **importante equilibrio gusto-olfattivo**, così l'integrità dell'uva che fa di **questa bollicina** un prodotto particolare;

**SERVIZIO:** Temperature 6 – 8 °C (in estate), (8 – 10) °C in inverno dentro un bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso;

**ABBINAMENTO:** **multi abbinabile** è adatto con piatti di carni bianche e di pesce di mare e di fiume, predilige pietanze saporite e quanto del gusto personale e delle tradizioni locali. **Ottimo negli aperitivi, negli spuntini prepasto e nell'intrattenimento**

**NOTA IMPORTANTE:** di questo Metodo Classico esiste una linea di Riserva con 36 mesi su lieviti propri. L'annata è del 2008 la sua disponibilità è pianificata secondo le annate.





# Verde Luna

## SCHEDA VINO

### *Chardonnay in Purezza*

#### VINO FERMO - SECCO

#### UVA: **Chardonnay 100% - Secco – Fermo - Affinamento in Tonon**

Uvaggio: Chardonnay: Grappolo medio, piramidale con un'ala poco pronunciata, compatto (100-170 gr). Acino medio, di colore giallo-dorato, buccia di media consistenza, tenera.

Sapore dolce, poco aromatico.

**DATI AGRONOMICI:** Terreno: tipico sass si luna: calcareo, marnoso, argilloso.

**Allevamento:** Guyot – n. piante/h 4.500 – 70 qli/h - kg. per ceppo 1,5 . Altimetria 355 m. slm. Vendemmia manuale in piccole cassette.

**GRADI:** 13,00 % vol. 750

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e fermentazione a basse temperature controllate in vasche inox per 7-8 gg. sia con lieviti indigeni che selezionati.

**AFFINAMENTO:** affinamento di 6 mesi in Tonnon di rovere/acacia con batonage + 4 mesi in bottiglia.

**LONGEVITA':** 4 -anni: **acidità totale 6,10 g/l – volatile 0,40 - estratto secco 25,00 g/l. – solforosa tot. 102,0 mg/l – libera 37,0 mg/l. – ph 3,29. Res. zuccherino 4,5 g/l**

**COLORE:** giallo oro tenue e con nota verdolina intensa; pulito, brillante e con un frutto medio-intenso che lascia il segno sulle pareti del bicchiere con archetti stretti e densi per l'ottimo manto **glicerico: (5,0, - 6,5 g/l);**

**PROFUMO:** medio intenso, con basi floreali e fruttate di notevole pulizia. Gelso, cedro marino, mela renetta e albicocca acerba si aprono al naso al primo impatto per chiudersi con profumo di lavanda, avvolgente e piacevole.

**SAPORE:** lievemente fruttato, di media consistenza del frutto, resta in bocca piacevolmente con gusti esotici come il mango, l'ananas e una nota speziata di vaniglia. Chiude con una lieve e piacevole scia di citronella e mandorla amara.

**SENSAZIONI:** **vino particolarmente fresco, lievemente fruttato**, esplose a temperatura ideale (16°C) con profumi e sensazioni piacevoli che ti catturano improvvisamente. Esotico e mediterraneo racchiude le qualità dei tre frutti compositivi di questo blend ben ideato, equilibrato ed integro **molto alto.**

**SERVIZIO:** Temperature 12 - 16°C (estate), 16 - 18 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

**ABBINAMENTO:** Si accompagna con piatti a base di pesce sia di mare che di acqua dolce ma dai sapori morbidi e delicati; sfornati di pasta e di riso a base di verdure, funghi di bosco e terra-mare dal buon equilibrio dei sapori, nonché secondi piatti al forno di carni bianche, oppure di pesce come l'orata con gamberi, patate tagliate sottili, pomodorini di pachino, olive nere di nocellara.





# *Ripa di Luna*

## *Rosso Valcalepio*

### SCHEDA VINO

---

## *Cabernet Sauvignon - Merlot*

### VINO FERMO - SECCO

**UVA:** Merlot 55% - Cabernet S. 45% - SECCO – FERMO – BOTTE GR 6 MESI

Uvaggio:

**Cabernet Sauvignon:** Grappolo medio piccolo cilindrico piramidale, solitamente con un'ala molto pronunciata e compatto (150-250 gr); Acino medio, sferoidale con buccia spessa e pruinosa, spessa; colore blu nero, sapore di viola e la sorba. Astringente.

**Merlot:** Grappolo medio, piramidale, alato con 1 o 2 ali, più o meno spargolo, peduncolo legnoso (120-180 gr); acino medio, rotondo, colore blu nero, buccia media consistenza, pruinosa. Sapore discretamente tannico, asciutto, morbido e corposo, abbastanza fine.

**DATI AGRONOMICI:** Terreno: tipico sassi luna: calcareo, marnoso, argilloso.

**Allevamento:** Guyot – n. piante/h 4.500 – 95 qli/h – kg. per ceppo 2,2 . Altimetria 330 m. s.l.m.

**GRADI:** 13,00 % vol. 750

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e fermentazione a basse temperature controllate in vasche inox per 7-8 gg. sia con lieviti indigeni che selezionati.

**AFFINAMENTO:** affinamento di 4 mesi in piccole botti di rovere da 30 hl con batonage per circa 12 mesi + 6 mesi in bottiglia

**LONGEVITA':** 3 -anni: acidità totale 5,50 g/l – volatile 0,61 - estratto secco 32,70 g/l. – solforosa tot. 37,0 mg/l – residua 5,0 mg/l – ph 3,54 – residuo zuccherino 6,2 gl.

**COLORE:** rosso rubino intenso, sfumature e trama rosso vivo, bordo del disco vinoso rosso violaceo. Limpido e pulito, ha un'ottima base glicerica (4,5- 5,0 g/l) che resta sulle pareti del bicchiere intensa e marcata

**PROFUMO:** medio intenso, si apre con sensazioni vinose e fruttate abbastanza pulite. Prevalgono le sensazioni di ciliegia e fragolino maturo nel roteare il bicchiere. Piacevole l'olfatto che chiude equilibrato ed integro.

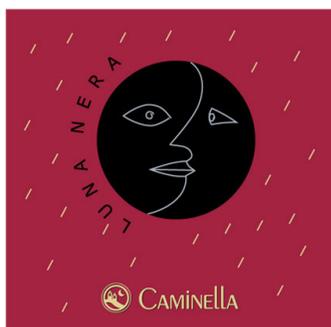
**SAPORE:** piacevole, fresco, pulito, di media consistenza, lievemente fruttato, resta in bocca quanto basta esprimendo gusti vinosi morbidi ed equilibrati.

**SENSAZIONI:** vino non di grande pretese ma ben equilibrato, piacevole con una sua specifica armonia olfattiva e gustativa, si distingue per la facile beva e la freschezza enologica; resta nel palato morbido, setoso e fresco.

**SERVIZIO:** Temperature 14 - 16°C (estate), 16 - 18 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

**ABBINAMENTO:** Si accoppia con tutto ciò che la cucina normale, ovvero, non impegnativa è in grado di proporre sia con carni bianche che rosse e con alcuni piatti di pesce mantecati, tipici della cucina ligure, toscana, marchigiana e simile.





# ***Luna Nera***

## ***Pinot Nero***

### SCHEDA VINO

---

## *Pinot Nero in Purezza*

#### **VINO FERMO - SECCO**

**UVA: Pinot Nero 100% - SECCO – FERMO - BARRIQUES 18 MESI**

Uve: Pinot Nero: Grappolo piccolo cilindrico, solitamente spesso alato e compatto (100-150 gr); Acino di medie dimensioni, sferoidale o leggermente ovale. Buccia pruinosa, leggermente spessa e consistente; colore blu nero, sapore di viola e lampone.

#### **DATI AGRONOMICI:**

Terreno: tipico sass si luna: calcareo, marnoso, argilloso. **Allevamento:** Guyot – n. piante/h 4.500 – kg. per ceppo 1,5 . **Altimetria** 350 m. slm. Vendemmia, manuale in cassette.

**GRADI:** 13,50% vol. 750

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e fermentazione a basse temperature controllate in vasche inox per 7-8 gg. sia con lieviti indigeni che selezionati.

**AFFINAMENTO:** affinamento di 18 mesi in piccole botti di rovere con batonages + 4 mesi in bottiglia

**LONGEVITA':** 6 -anni: **acidità totale** 5,60 g/l – **volatile** 0,65 - **estratto secco** 31,90 g/l. - **solforosa tot.** 60,0 mg/l – **libera** 8,0 mg/l – **ph** 3,51 - **residuo zuccherino** 5,1 g/l.

**COLORE:** rosso rubino intenso, sfumature e trama rosso vivo, bordo del disco vinoso rosso violaceo. Limpido e pulito, ha un'ottima base **glicerica** (4,5- 5,0 g/l) che resta sulle pareti del bicchiere intensa e marcata.

**PROFUMO:** medio intenso, si apre con sensazioni vinose e fruttate abbastanza pulite. Prevalgono le sensazioni di viola e lampone maturo nel roteare il bicchiere. Piacevole l'olfatto che chiude ben equilibrato ed integro.

**SAPORE:** piacevole, **fresco**, di media consistenza, lievemente fruttato, resta in bocca **medio lungo**, **esprimendo il gusto tipico del pinot nero** di lampone e mora.

**SENSAZIONI:** vino di grande spessore, ben equilibrato, piacevole e con una sua specificità che lo distingue per la rotonda bevibilità, morbida, setosa e fresca.

**SERVIZIO:** Temperature 14 - 16°C (estate), 16 - 18 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

**ABBINAMENTO:** Si accoppia con piatti provenienti da una cucina naturale, ovvero, in grado di proporsi sia con carni bianche che rosse e con alcuni piatti di pesce tipici della cucina marinara anche audace.





# Luna Rossa

## SCHEDA VINO

### Cabernet Sauvignon – Merlot – Pinot Nero

#### VINO FERMO - SECCO - RISERVA

**UVA:** Cabernet S. 40% - Merlot 55% - Pinot Nero 5% - VINO SECCO FERMO – RISERVA

Uvaggio:

**Cabernet/S.:** Grappolo medio piccolo cilindrico piramidale, solitamente con un'ala molto pronunciata e compatto (150-250 gr); Acino medio, sferoidale con buccia spessa e pruinosa, spessa; colore blu nero, sapore di viola e la sorba. Astringente.

**Merlot:** Grappolo medio, piramidale, alato con 1 o 2 ali, più o meno spargolo, peduncolo legnoso (120-180 gr); acino medio, rotondo, colore blu nero, buccia media consistenza, pruinosa. Sapore discretamente tannico, asciutto, morbido e corposo, abbastanza fine.

**Pinot Nero:** Grappolo piccolo, cilindrico, spesso alato, compatto (70-150 gr). Acino di medie dimensioni, sferoidale o leggermente ovale. Buccia pruinosa, leggermente spessa e consistente; colore blu nero.

**DATI AGRONOMICI:** Terreno: tipico sassi luna: calcareo, marnoso, argilloso. Allevamento: Guyot – n. piante/h 4.500 – kg. per ceppo 1,5 . Altimetria 350 m. s.l.m. Vendemmia, manuale piccole cassette. Mini appassimento.

**GRADI:** 13,50 % vol. 750

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasche inox per 15-20 gg. sia con lieviti indigeni che selezionati . Effettuata con rimontagli e follature continue per rimanere intatto.

**AFFINAMENTO:** affinamento di 18-24 mesi in piccole botti di rovere e 6 mesi in bottiglia

**LONGEVITA':** 6 -anni: acidità totale 5,60 g/l – volatile 0,60 - estratto secco 33,50 g/l. – solforosa tot. 54,0 mg/l – libera 10,0 mg/l – ph 3,60 – residuo zuccherino 5,6 g/l.

**COLORE:** rosso rubino carico, sfumature e cromatura violacee e intense, trama dei colori de disco del vino intatta, limpido e pulito; buona base glicerica (3,5- 4,5 g/l) che resta sulle pareti del bicchiere, intensa e colorata

**PROFUMO:** medio intenso, si apre con sensazioni floreali e fruttati pulite e nitide. Ciliegia, gelsomino e una nota aromatica di caffè, abbracciano piacevolmente l'olfatto; equilibrato ed integro chiude con la marasca.

**SAPORE:** pieno, sublime, fruttato, dalla consistenza setosa, resta in bocca medio lungo con gusti complessi di ciliegia, lampone e mora e nel finale una leggera nota speziata. Piacevole la lieve scia del tannino maturo.

**SENSAZIONI:** vino dalla spiccata piacevolezza sensoriale e dalla particolare armonia olfattiva e gustativa, si distingue per le note aromatiche e speziate e dalla freschezza complessiva – e con note calde e avvolgenti. La scia minerale e la spalla di acidità danno sensazioni di freschezza e piacevolezza uniche e rare.

**SERVIZIO:** Temperature 14 - 16°C (estate), 16 - 18 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

**ABBINAMENTO:** Si accoppia con tutto ciò che è gustoso, arido, prepotente, aggressivo nei sapori, così con piatti e pietanze armoniose, equilibrate, prelibate, e di alta cucina (terra-mare) non solo Italiana.





# GOCCIO DI SOLE

## *Moscato di Scanzo in Purezza*

### VINO DOLCE - FERMO

#### **UVA: MOSCATO DI SCANZO 100% in appassimento - VINO DOLCE - BARRIQUES 12 MESI**

Uva: Moscato di Scanzo. Autoctono, storico, battuto all'asta in Inghilterra e ad Amburgo già nel 700, si presenta con un grappolo medio, alato, spargolo e con forma allungata, acino medio, ovoidale, buccia pruina blu nero. Surmaturato in pianta l'appassimento viene completato in ambiente condizionato.

**DATI AGRONOMICI:** terreno: tipico sassi luna: calcareo, marnoso, argilloso. **Allevamento:** Guyot – n. piante/h 4.500 – 70 qli/h - kg. per ceppo 1,5 . **Altimetria** 330 m. slm. **Vendemmia**, manuale, cassette a settembre.

**GRADI:** 13,50 % vol. 750

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e fermentazione a basse temperature controllate in vasche inox per 12 gg. sia con lieviti indigeni che selezionati.

**AFFINAMENTO:** affinamento di 8 mesi in piccole botti di rovere + 6 mesi in bottiglia: Totale 14 mesi.

**LONGEVITA':** 4 -anni: **acidità totale** 7,00 g/l – **volatile** 0,78 g/l - **estratto secco netto** 44,10 g/l. **solforosa tot.** 95 mg/l – **libera** 18,0 mg/l – **ph** 3,93 – **residuo zuccherino** 86,90.

**COLORE:** rosso rubino carico, sfumature, trama e riflessi rosso porpora, bordo del disco vinoso rosso tendente al granato. Limpido e pulito, ha un'ottima **base glicerica** (5,5- 6,5 g/l) che resta sulle pareti del bicchiere intensa e marcata;

**PROFUMO:** fruttato, medio intenso, dolce e avvolgente, sfoggia sensazioni di rose, marasca, mora e ciliegia modenese fresca e pulita. Lievemente speziato, tra pepe bianco e carruba, soccombe alle sensazioni equilibrate di ciliegiafragola matura ad ogni angolo del bicchiere.

**SAPORE:** dolce, intenso, non stucchevole, lievemente tannico, mostra sensazioni fruttate e di confettura molto equilibrate e pulite. Il gusto è piacevole, polposo e lungo.

**SENSAZIONI:** è un vino formidabile, morbido, vellutato e avvolgente; spazia dal floreale al fruttato, tipico dei frutti di bosco, allo speziato ed aromatico in un batter d'occhio. Chiude con la ciliegia di Vignola Matura.

**SERVIZIO:** Temperature 10 - 12°C (estate), 13° - 16 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

**ABBINAMENTO:** si accoppia con qualsiasi pasticceria secca da forno, con macedonie di frutti di bosco e persino su alcuni dolci a base di cioccolato. Ottimo come vino da conversazione.

