

NUSTRANEL BIANCO FRIZZANTE

Un nome che nasce dalla tradizione del dialetto branzolo. **NU** Floreale fresco e vivace. **STRA** piacevolmente. **NEL** Aggiungi un posto sulla tua tavola bianco e accogli il gusto in questo calice. 0,75 l 11,5% vol

Vino bianco moderno e piacevole, caratterizzato da una grande freschezza, personalità ed un moderato grado alcolico. E' di colore giallo paglierino tendente al verdognolo e dal leggerissimo perlage. Sentori fruttati, floreali, freschi e delicati. Dal gusto fresco, leggero e gradevolmente brioso, asciutto, ma con gentili sfumature mielate.

Gradazione 11,5°

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE

Nustranel Bianco

VARIETA' DELLE UVE

Chardonnay Riesling italo

VIGNETI DI ORIGINE

Vigne di nostra proprietà nel comune di Montevecchia.

EPOCA DI VENDEMMIA

1° decade di Settembre

RESA MEDIA PER ETTARO

6000 Kg. di uva con una resa in vino del 70%

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale
- Ammostamento soffice in pressa a polmone
- Filtrazione del mosto con filtro rotatorio sottovuoto
- Fermentazione in vasche di acciaio a bassa temperatura
- Rifermentazione in autoclave per una leggera presa di spuma
- Decantazione naturale in vasche di acciaio
- Microfiltrazione e imbottigliamento
- Affinamento in bottiglia per 3 mesi



CANTINE VALCURONE

Vini IGP Terre Lariane

MONTEVECCHIA - LC-

Tel. 039.9930065 - mail: vini@tenutavalcurone.it

VALCURONE BIANCO



*Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Note olfattive delicate e raffinate che ricordano la mela Renetta e
l'uvaspina. Fresco, leggero, non manca però di personalità, buona
struttura e persistenza al gusto*

Gradazione 12,5°

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE

Valcurone Bianco

VARIETA' DELLE UVE

Chardonnay Riesling italo e altre uve locali

VIGNETI DI ORIGINE

Vigne di nostra proprietà nel comune di Montevecchia.

EPOCA DI VENDEMMIA

2° decade di Settembre

RESA MEDIA PER ETTARO

6000 Kg. di uva con una resa in vino del 70%

VINIFICAZIONE

- *Vendemmia manuale*
- *Ammostamento soffice in pressa a polmone*
- *Filtrazione del mosto con filtro rotatorio sottovuoto*
- *Fermentazione in vasche di acciaio a bassa temperatura*
- *Decantazione naturale in vasche di acciaio*
- *Microfiltrazione e imbottigliamento*
- *Affinamento in bottiglia per 3 mesi*



CANTINE VALCURONE

Vini IGP Terre Lariane

MONTEVECCHIA - LC-

Tel. 039.9930065 - mail: vini@tenutavalcurone.it

VAL
CURONE

BRUT

12% vol
0,75 l

VINO SPUMANTE

VALCURONE BRUT

Spumante secco e deciso ottenuto in autoclave con metodo Charmat lungo. Colore giallo paglierino chiaro e brillante, dal perlage sottile e persistente con note olfattive fruttate e floreali completate da un fragrante sentore di lievito.

Gradazione 12°

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE

Valcurone Spumante Brut

VARIETA' DELLE UVE

Chardonnay 100%

VIGNETI DI ORIGINE

Vigne di nostra proprietà nel comune di Montevecchia.

EPOCA DI VENDEMMIA

3° decade di Agosto

RESA MEDIA PER ETTARO

6000 Kg. di uva con una resa in vino del 70%

VINIFICAZIONE

- *Vendemmia manuale*
- *Ammostamento soffice in pressa a polmone*
- *Filtrazione del mosto con filtro rotatorio sottovuoto*
- *Fermentazione in vasche di acciaio a bassa temperatura*
- *Rifermentazione in autoclave per la presa di spuma (Metodo Charmat lungo)*
- *Decantazione naturale in vasche di acciaio*
- *Microfiltrazione e imbottigliamento*
- *Affinamento in bottiglia per 6 mesi*



CANTINE VALCURONE

Vini IGP Terre Lariane

MONTEVECCHIA - LC-

Tel. 039.9930065 - mail: vini@tenutavalcurone.it

SCERNI'

Dal dialetto brianzolo Scerni.
Un vino bianco ottenuto dalla
coltivazione delle nostre uve
Chardonnay. Fine, elegante
con spiccate note di
sapidità. Adatto
a ogni sapore
con l'ottimo vino prodotto da chi
12,5% vol di uva se ne intende. 0,75 l

Vino dal color giallo paglierino intenso con sfumature dorate.
Al naso intenso e complesso con sentori che ricordano scorza di
agrumi, vaniglia e mela Cotogna. Sapore secco, deciso, lievemente
speziato e con una spiccata sapidità. Vino di ottima struttura, nel
contempo fresco e gradevole.

Gradazione 12,5°

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE

Scerni Terre Lariane IGP

VARIETA' DELLE UVE

Chardonnay 100%

VIGNETI DI ORIGINE

Vigne di nostra proprietà nel comune di Montevecchia.

EPOCA DI VENDEMMIA

2° decade di Settembre

RESA MEDIA PER ETTARO

6000 Kg. di uva con una resa in vino del 70%

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale
- Ammostamento soffice in pressa a polmone
- Filtrazione del mosto con filtro rotatorio sottovuoto
- Fermentazione in vasche di acciaio a bassa temperatura
- Decantazione naturale in vasche di acciaio
- Microfiltrazione e imbottigliamento
- Affinamento in bottiglia per oltre 6 mesi



CANTINE VALCURONE

Vini IGP Terre Lariane

MONTEVECCHIA - LC-

Tel. 039.9930065 - mail: vini@tenutavalcurone.it

Nel dialetto brianzolo
Cruel è il nome che il
contadino indica il suo
miglior vino.
Strutturato ed elegante.
Intenso perché
invecchiato in barrique.
13,5% vol e che vale, merita un'attesa. 0,75 l

L'uva raccolta a piena maturazione, dà origine a questo grande vino rosso che, dopo un lungo periodo di invecchiamento in barriques ed un ulteriore affinamento in bottiglia, si presenta di colore rosso granato intenso, visibilmente consistente e ricco. Profumi intensi e complessi, gusto elegante e strutturato con finale molto persistente ed un piacevole retrogusto di liquirizia.

Gradazione 13,5°

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE

Cruel Rosso Terre Lariane IGP

VARIETA' DELLE UVE

Cabernet Sauvignon, Merlot

VIGNETI DI ORIGINE

Vigne di nostra proprietà nel comune di Montevecchia e nel comune di La Valletta Brianza.

EPOCA DI VENDEMMIA

Merlot 1° decade di Ottobre, Cabernet Sauvignon 3° decade di Ottobre

RESA MEDIA PER ETTARO

5500 Kg. di uva con una resa in vino del 70%

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale
- Ammostamento in pigiadiraspatrice
- Mosto in macerazione sulle bucce fino a fine fermentazione (circa 12 giorni)
- Rimontaggio sulle bucce 2 volte al dì
- Svinatura
- Decantazione naturale in vasche di acciaio
- Invecchiamento 12 mesi in barrique di rovere francese
- Microfiltrazione e imbottigliamento
- Affinamento in bottiglia per oltre 6 mesi



CANTINE VALCURONE

Vini IGP Terre Lariane

MONTEVECCHIA - LC-

Tel. 039.9930065 - mail: vini@tenutavalcurone.it

VALCURONE ROSSO



Vino rosso granato intenso con riflessi porpurei, sentori mediamente intensi in cui spiccano i piccoli frutti rossi e la caratteristica nota erbacea del vitigno di appartenenza. Al palato si rivela fresco e piacevolmente tannico con ottima persistenza finale.

Gradazione 13°

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE

Valcurone Rosso

VARIETA' DELLE UVE

Merlot e altre uve locali

VIGNETI DI ORIGINE

Vigne di nostra proprietà nel comune di Montevicchia e nel comune di La Valletta Brianza.

EPOCA DI VENDEMMIA

1° decade di Ottobre

RESA MEDIA PER ETTARO

6000 Kg. di uva con una resa in vino del 70%

VINIFICAZIONE

- *Vendemmia manuale*
- *Ammostamento in pigiadiraspatrice*
- *Mosto in macerazione sulle bucce fino a fine fermentazione (circa 12 giorni)*
- *Rimontaggio sulle bucce 2 volte al dì*
- *Svinatura*
- *Decantazione naturale in vasche di acciaio*
- *Microfiltrazione e imbottigliamento*
- *Affinamento in bottiglia per 6 mesi*



CANTINE VALCURONE

Vini IGP Terre Lariane

MONTEVECCHIA - LC

Tel. 039.9930065 - mail: vini@tenutavalcurone.it

NUSTRANEL ROSSO

Un nome per antonomasia
che sta ad indicare
la ZONA in cui viene
prodotto. **Nu** Fresco e
più, fa rinverire la
tradizione **STRA** del VINO
da bere giovane. **NEL** Quanto bella
giovinezza **rosso** e quanto
12%vol questo in questo calice. 0756

Vino rosso giovane, dal colore rosso rubino brillante, sfumature violacee, sentori intensi e complessi con note fruttate. Vino di media struttura, fresco e piacevolmente asciutto con finale molto persistente.

Gradazione 12°

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE

Nustranel Rosso Terre Lariane IGP

VARIETA' DELLE UVE

Merlot, Croatina e Barbera

VIGNETI DI ORIGINE

Vigne di nostra proprietà nel comune di Montevecchia e nel comune di La Valletta Brianza.

EPOCA DI VENDEMMIA

1° decade di Ottobre

RESA MEDIA PER ETTARO

6000 Kg. di uva con una resa in vino del 70%

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale
- Ammostamento in pigiadiraspatrice
- Mosto in macerazione sulle bucce per pochi giorni
- Rimontaggio sulle bucce 4 volte al di
- Filtrazione del mosto con filtro rotatorio sottovuoto
- Fermentazione in vasche di acciaio a bassa temperatura
- Decantazione naturale in vasche di acciaio
- Microfiltrazione e imbottigliamento
- Affinamento in bottiglia per 6 mesi



CANTINE VALCURONE

Vini IGP Terre Lariane

MONTEVECCHIA - LC-

Tel. 039.9930065 - mail: vini@tenutavalcurone.it