



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 italico e altre uve locali

VIGNETI DI ORIGINE

Vigne di nostra proprietà nel comune di Monteverchia.

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 Monteverchia.

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 loggioni. Sapore
un ottimo vino prodotto da chi
12,5% v/v di uva se ne intende. 0756

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



CRUEL

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

TENUTA
VALCURONE
MONTEVECCHIA - ITALIA



Valcurone Rosso

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 Montevecthia 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