



ANAMARI

Oltrepò Pavese DOC Rosso Riserva

Vitigni: croatina, barbera, uva rara e vespolina

Zona di produzione: sulle prime colline di Casteggio, in un vigneto storico adiacente all'azienda nel quale sono stati mantenuti i vitigni tradizionali.

Suolo: argilloso-calcareo

Esposizione del vigneto: sud-est

Altitudine del vigneto: 160 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice, in alcune piante bilaterale

Età media delle viti in produzione: 45 anni

Numero di ceppi per ettaro: 3.600

Resa di uva per ceppo: 0,8-1 kg

Vendemmia: dopo un leggero diradamento effettuato a fine luglio, vendemmia manuale in cassette da 17 kg con una selezione meticolosa dei migliori grappoli.

Vinificazione: diraspapigiatura, parziale successiva fermentazione spontanea in un tino tronco-conico in rovere con una macerazione complessiva di 26 giorni. Durante questo periodo si è effettuato un *delestage* e rimontaggi o follature in base alla cinetica fermentativa. Fermentazione malolattica in botticelle in rovere da 650 litri.

Affinamento: invecchiamento per 10 mesi nelle stesse botti dove si è svolta la malolattica. Prima dell'imbottigliamento 6 mesi di affinamento in vasche in acciaio e, dopo la messa in bottiglia, almeno 6 mesi di ulteriore affinamento prima della commercializzazione.

Vista: colore rosso rubino brillante.

Olfatto: elegante, con note di rosa canina, piccoli frutti rossi e neri, pepe nero e una vena balsamica.

Gusto: fruttato, fresco, armonico, con una beva di grande piacevolezza e notevole persistenza.

Attitudine all'invecchiamento: oltre i 20 anni.

Annata: 2018

Data della vendemmia: 26 settembre 2018

Data di imbottigliamento: 13 novembre 2020

Produzione dell'annata 2018: 3.186 bottiglie (0,75 l).

Disponibile anche in formato magnum (50 bottiglie).

Note sulla vendemmia 2018: annata calda, ma con una discreta piovosità media nella stagione vegetativa. Annata abbondante con ottime maturazioni delle uve.

Dati analitici:

- alcol: 13,29% vol
- acidità totale: 6 g/l
- pH: 3,36
- zuccheri residui: < 0,5 g/l
- solforosa totale all'imbottigliamento: 90 mg/l
- solforosa libera all'imbottigliamento: 30 mg/l
- estratto secco: 27,1 g/l

Prima annata prodotta: 2017