





Zona di produzione: prime colline di Casteggio

Suolo: argilloso-calcareo

Esposizione dei vigneti: nord-est e sud-ovest Altitudine dei vigneti: 120-200 m s.l.m. Sistema di allevamento: Guyot semplice Età media delle viti in produzione: 20 anni

Numero di ceppi per ettaro: 5.000 Resa di uva per ceppo: 1-1,2 kg

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

Vinificazione: diraspapigiatura soffice e successiva fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata inferiore ai 26 °C. Macerazione di 8 giorni. Durante la macerazione si effettuano rimontaggi o follature in base alla cinetica fermentativa. Fermentazione malolattica in botti da 25 hl.

Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio inox. Dopo la messa in bottiglia, almeno 2 mesi di ulteriore affinamento prima della commercializzazione.

Vista: colore rosso rubino brillante.

Olfatto: intenso, con note di spezie e piccoli frutti rossi. Gusto: fruttato, armonico e fragrante con una buona freschezza. Pienamente varietale.

Annata: 2022

Data della vendemmia: 24 agosto 2022 Data di imbottigliamento: 11 maggio 2023

Produzione dell'annata 2022: 23.000 bottiglie (0,75 l)

Note sulla vendemmia 2022: annata molto calda caratterizzata da scarsissima piovosità. Verso la fine della stagione abbiamo riscontrato buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. La vendemmia è stata anticipata rispetto all'andamento storico, con produzione lievemente ridotta, ma con uve sane e di qualità. Tutti i vini hanno mantenuto buoni quadri aromatici e acidi grazie alla corretta epoca di inizio vendemmia.

Dati analitici:

alcol: 12,85% vol
acidità totale: 5,6 g/l
zuccheri residui: < 0,5 g/l
solforosa totale: 85 mg/l
estratto secco: 26 g/l

Prima annata prodotta: 2014.