

## UVA RARA

### Provincia di Pavia IGT - Uva Rara

Vitigno: uva rara  
Zona di produzione: prime colline di Casteggio  
Suolo: argilloso calcareo  
Esposizione dei vigneti: sud e sud-ovest  
Altitudine dei vigneti: 140-200 m s.l.m.  
Sistema di allevamento: Guyot semplice  
Età media delle viti in produzione: 16 anni  
Numero di ceppi per ettaro: 4.200  
Resa di uva per ceppo: 1,52 kg

Vendemmia: dopo un leggero diradamento effettuato a luglio, vendemmia manuale in cassette da 17 kg con selezione meticolosa dei migliori grappoli.  
Vinificazione: diraspatura soffice e brevissima macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 25 °C e i 28 °C per una decina di giorni. Dopo la svinatura, fermentazione malolattica spontanea in acciaio inox.  
Affinamento: 3 mesi in botti di rovere e successivamente 3 mesi in vasche di acciaio inox. Dopo la messa in bottiglia, almeno 3 mesi di ulteriore affinamento prima della commercializzazione.

Vista: colore rosso rubino vivo e intenso.  
Olfatto: ampio, con note di frutta (marasca, frutti maturi di sottobosco) e spezie (pepe nero).  
Gusto: ben equilibrato, fruttato e tannico. Tipico retrogusto speziato.

Annata: 2022  
Data della vendemmia: settembre 2022  
Data di imbottigliamento: 13 aprile 2023  
3 U R G X J L R Q H 2022 0600b Q G De V (0,75 l)

Note sulla vendemmia 2022: annata molto calda caratterizzata da scarsissima piovosità. Verso la fine della stagione abbiamo riscontrato buone escursioni termiche il giorno e la notte. La vendemmia è stata anticipata. D O O · D Q G D P H Q W R V W R U L F R F R Q 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: 13,20% vol  
- acidità totale: 5,0 g/l  
- zuccheri residui: < 0,5 g/l  
- solforosa totale: 90 mg/l  
- estratto secco: 72,2 g/l

Prima annata prodotta: 1989