

ANAMARI

Oltrepò Pavese DOC Rosso Riserva

Vitigni: croatina, barbera, uva rara e vespolina
Zona di produzione: sulle prime colline di Casteggio, in vigneto storico
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: 0,81 kg

Vendemmia: dopo un leggero diradamento effettuato a luglio, vendemmia manuale in cassette da 20 kg con una selezione meticolosa dei migliori grappoli.
Vinificazione: diraspigiatura, parziale successiva fermentazione spontanea in un tino tronco in rovere con una macerazione complessiva di 20 giorni. Durante questo periodo si è effettuato uno staccaggio o follature in base a cinetica fermentativa. Fermentazione malolattica in botticelle di rovere da 650 litri
Affinamento: invecchiamento per 10 mesi nelle stesse botti 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 bevanda di grande piacevolezza e notevole persistenza

Annata: 2019
Data della vendemmia: settembre 2019
Data di imbottigliamento: 19 ottobre 2022
Disponibile anche in formato magnum (2 litri)

Note sulla vendemmia 2019: annata classica con buona piovosità a maggio, vendemmia fresca, in particolare verso la conclusione. quadri aromatici e acidi per tutti i vini

Dati analitici:
- alcol: 13,4% vol
- acidità totale: 6,55 g/l
- pH: 3,3
- zuccheri residui: < 0,5 g/l
- solforosa totale: 0 mg/l
- estratto secco: 21 g/l

Prima annata prodotta: 2017