



ROSATO

Provincia di Pavia IGT Rosato

Vitigno: croatina, barbera, pinot nero

Zona di produzione: prime colline di Casteggio

Suolo: argilloso-calcareo

Esposizione dei vigneti: nord-est e nord-ovest

Altitudine dei vigneti: 120-160 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: vendemmia manuale in cassette da 17 kg con selezione meticolosa dei migliori grappoli. Raccolta delle uve in momenti diversi

Vinificazione: pressatura soffice e diretta delle uve di **pinot nero**, seguita da decantazione statica in acciaio per una notte a 5 °C. Il giorno successivo si procede al travaso e alla fermentazione alcolica in *tonneau* da 600 litri per 20 giorni. Non vengono effettuati travasi. La fermentazione malolattica viene svolta.

Pressatura energica e diretta delle uve di **croatina** e **uva rara**, seguita da decantazione statica in acciaio per una notte a 5 °C. Il giorno successivo si procede al travaso e alla fermentazione alcolica in un tino troncoconico di rovere francese nuovo non tostato da 25 hl per 18 giorni. Non viene svolta la fermentazione malolattica.

Affinamento: il pinot nero matura 6 mesi in *tonneau*; la croatina e l'uva rara maturano 6 mesi nel tino troncoconico da 25 hl.

Vista: colore ramato brillante.

Olfatto: ricco, elegante, floreale e agrumato, con note di frutta bianca, arancia e piccoli frutti rossi.

Gusto: palato pieno, teso, fresco, fragrante ed integro. Finale sapido che favorisce l'abbinamento gastronomico.

Annata: 2025

Data della vendemmia: tra il 25 agosto e il 10 settembre 2025

Data di imbottigliamento: 8 aprile 2026

Produzione dell'annata 2025: 4.916 bottiglie (0,75 l)

Note sulla vendemmia 2025: l'annata 2025 ha avuto un andamento climatico complessivamente favorevole. La primavera, caratterizzata da temperature miti e precipitazioni ben distribuite, ha favorito un germogliamento regolare e una buona allegagione. Nei mesi di giugno e luglio il caldo si è fatto sentire con continuità, senza però compromettere lo stato sanitario dei vigneti, che si sono mantenuti in ottime condizioni. Le elevate temperature estive hanno accelerato la maturazione delle uve, in particolare del Pinot Nero destinato alla spumantizzazione. La vendemmia è iniziata con un anticipo di circa dieci giorni rispetto al 2024, prendendo avvio intorno al 12 agosto. Le uve si sono presentate sane e ben mature, lasciando prevedere una produzione superiore rispetto all'annata precedente e un livello qualitativo molto buono. I vini, nonostante la vendemmia anticipata, mostrano un buon equilibrio acido, grande freschezza e un'ottima espressione del territorio.

Dati analitici:

- alcol: 12,90% vol

- acidità totale: 6,35 g/l

- zuccheri residui: < 1 g/l

- solforosa totale: 90 mg/l

- estratto secco: 23,50 g/l

Prima annata prodotta: 2025