

IL COLONNELLO



TIPO: ROSSO FERMO AFFINATO IN LEGNO.

DENOMINAZIONE: PROVINCIA DI PAVIA IGT - ROSSO.

VITIGNI: CROATINA (80%) E BARBERA (20%).

TIPO DI SUOLO: CALCAREO-ARGILLOSO.

ALTITUDINE: DAI 340 AI 380 M S.L.M.

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: SUD-EST.

ETÀ DEL VIGNETO: 20 ANNI.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT.

POTATURA: 12 GEMME PER TRALCIO.

VITI PER ETTARO: 4.000.

RESA PER ETTARO: 80 QUINTALI.

VENDEMMIA: MANUALE IN PICCOLE CASSETTE DI PLASTICA.

VINIFICAZIONE: DOPO ESSERE STATA DIRASPATA, L'UVA SUBISCE UNA LEGGERA PIGIATURA. LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN VASCHE DI CEMENTO. MACERAZIONE MOSTO-BUCCE DI CIRCA 20 GIORNI.

AFFINAMENTO: 8 MESI IN VASCHE DI CEMENTO, 6 MESI IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE DI SECONDO PASSAGGIO, 6 MESI IN BOTTIGLIA.

GRADO ALCOLICO: 14% VOL.

VISTA: COLORE ROSSO RUBINO CARICO.

OLFATTO: VINOSO, CON NOTE DI FRUTTI ROSSI, SFUMATURE BALSAMICHE ED ELEGANTI RICORDI BOISÉ.

GUSTO: RIVELA UN'OTTIMA STRUTTURA. SORSO RICCO CON UNA LUNGA PERSISTENZA.

ABBINAMENTI: PRIMI PIATTI DI PASTA FRESCA CONDITI CON SUGHI DI CARNE BRASATA, STUFATI, SELVAGGINA DI PELO E DI PIUMA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C. CONSIGLIAMO DI LASCIARE OSSIGENARE IL VINO ALMENO 10 MINUTI PRIMA DI SERVIRLO.