ALBERTO FIORI
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

GENERAZIONI



Tipo:	rosso fermo.
Denominazione:	Provincia di Pavia IGT Croatina.
Vitigno:	croatina.
Tipo di suolo:	calcareo-argilloso.
Altitudine:	340-380 m s.l.m.
Esposizione del vigneto:	sud-ovest.
Età del vigneto:	25 anni.
Sistema di allevamento:	Guyot.
Potatura:	12 gemme per tralcio.
Viti per ettaro:	4.000.
Resa per ettaro:	80 quintali.
Vendemmia:	manuale.
Vinificazione:	dopo essere stata diraspata, l'uva fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Macerazione mosto-bucce di circa 20 giorni.
Affinamento:	18 mesi in tonneau di rovere francese e austriaco, e ulteriori 18 mesi in bottiglia.
Grado alcolico:	14% vol.
Vista:	colore rosso rubino carico con riflessi violacei.
Olfatto:	naso vinoso e speziato con note di frutti rossi e liquirizia.
Gusto:	sorso pieno, lungo e appagante.
Abbinamenti:	si abbina egregiamente con selvaggina da pelo (lepre, cervo, capriolo, cinghiale), piatti di carne a lunga cottura oppure piatti a base di formaggi stagionati.
Temperatura di servizio:	16-18 °C.

Contiene solfiti.
Prodotto in Italia.

Azienda agricola Valdamonte
Frazione Valdamonte, 58 - Santa Maria della Versa (PV)
www.valdamonte.it - info@valdamonte.it