



I GELSI BARBERA PROVINCIA DI PAVIA IGP



GIACITURA GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare nei Comuni di Torricella Verzate e Mairano di Casteggio
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Sabbioso-Limoso
DENSITA D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 25 anni
UVAGGIO: 100% Barbera
RESA PER ETTARO: 70 quintali
EPOCA DI RACCOLTA: Fine settembre

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da dicembre, mantenendo un numero di 7-8 gemme per ceppo. Da maggio, con la scacchiatura e la spollonatura vengono eliminati i germogli superflui e legati quelli principali; sono operazioni basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, soprattutto nel caso di vigneti giovani. Ad inizio e fine agosto, dopo l'invaiaatura, vengono eseguiti due diradamenti dell'uva per distribuire al meglio la produzione della vite sui tralci più vicini al ceppo e per evitare che si creino affastellamenti di grappoli (causa principale dell'attacco di muffa grigia nelle annate umide); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze zuccherine e fenoliche, di avere un ridotto tenore di acidità ed una migliore sanità del prodotto.

Da oltre 20 anni pratichiamo l'inerbimento dei vigneti per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite e per salvaguardare gli insetti utili al vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale ed evitato l'utilizzo di diserbanti chimici.

La raccolta dell'uva è manuale, in cassette da 18 kg.

OPERAZIONI ENOLOGICHE

La vinificazione ha inizio con la pigiadiraspatura per passare, dopo un breve periodo di pre-macerazione a freddo, alla fermentazione alcolica. Dopo circa 12 giorni, nella svinatura, si estrae il vino fiore che farà la fermentazione malolattica ed affinerà in contenitori di cemento. Questo vino farà un breve passaggio in barriques di legno francese di 2° e 3° passaggio, per poi subire una leggera stabilizzazione a freddo ed essere filtrato ed imbottigliato.

SCHEDA TECNICA

Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei.

Profumo: Intenso e netto con marcato sentore di frutti rossi (ribes e marasca).

Sapore: al palato si presenta corposo e strutturato, caratterizzato da una delicata acidità associata ad un'ottima morbidezza.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	14,30 % vol
	- Zuccheri residui:	4 g/l
	- Acidità:	6,00 g/l
	- pH:	3,35
	- Estratto secco:	29,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Qualificazione: vino rosso asciutto. *Accompagnamento:* ideale in abbinamento col risotto alla milanese o ai funghi. La sua struttura lo rende ottimo in abbinamento a cibi saporiti e caratterizzati da una certa untuosità quali il cotechino caldo, carni grasse cucinate alla brace o in umido (maiale e agnello). Infine lo possiamo accostare ad arrosti di pollame nobile (faraona e oca).

Temperatura di servizio: 16°C.

Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento.

PRODUZIONE ANNUA

6.000 bottiglie