



LA PIVENA BARBERA OLTREPO' PAVESE DOC RISERVA



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare dell'Oltrepò Centrale nel comune di Torricella Verzate
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Sabbioso
DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 25 anni
UVAGGIO: 100% Barbera
RESA PER ETTARO: 60 quintali
EPOCA DI RACCOLTA: Inizio ottobre

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. A metà agosto e inizio settembre 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 diraspapigiatura, per passare, dopo un periodo di pre-macerazione a freddo, alla fermentazione alcolica. Dopo circa 14 giorni, nella svinatura, si estrae il vino fiore che farà la fermentazione malolattica ed affinerà in barriques di legno francese di 1° e 2° passaggio per 30-36 mesi. Dopo una leggera stabilizzazione a freddo, verrà filtrato ed imbottigliato.

SCHEDA TECNICA

Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei.

Profumo: Vanigliato, intenso e netto con marcato sentore di frutti rossi (mora e marasca).

Sapore: al palato si presenta corposo e strutturato, caratterizzato da una morbida tannicità associata ad una leggera acidità.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	14,50 % vol
	-Zuccheri residui:	4,5 g/l
	-Acidità:	6,10 g/l
	- pH:	3,47
	-Estratto secco:	31,00

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 cacciagione in umido, lepre e cinghiale in salmi. Infine lo possiamo accostare ad arrostiti di pollame nobile (faraona e oca).

Temperatura di servizio: 18°C.

Modo di servizio: stappare la bottiglia un'ora prima e versare il vino in un decanter; servire in ampi bicchieri al fine di permettere un'adeguata ossigenazione.

NOTIZIE VARIE

il debutto di questo vino risale al 1997.

Monsupello Eredi di Boatti Carlo Soc. Agr.

Via San Lazzaro, 5 – 27050 Torricella Verzate - Pavia – Italia

Telefono + 39.0383.896043 – Fax + 39.0383.896391 - www.monsupello.it - E.mail: monsupello@monsupello.it