



MOSAICO VINO ROSSO PROV. DI PAVIA IGP



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare dei comuni di Torricella Verzate e Pietra de' Giorgi
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest e Sud-Est
TIPO DI TERRENO: Argilloso
DENSITA D'IMPIANTO: 4800 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 20 anni
UVAGGIO: 55% Barbera, 45% Croatina
RESA PER ETTARO: 60 quintali
EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di ottobre.

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da dicembre, mantenendo un numero di 7-9 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 ad inizio settembre, 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 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 molto intenso e brillante.

Profumo: complesso, etereo, con note speziate e ricordi di vaniglia.

Sapore: secco, caldo, dotato di una grande struttura ed alcolicità supportata da un'ottima tannicità. Persistono lungamente le note morbide del legno.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	14,50 % vol
	- Zuccheri residui:	5,0 g/l
	- Acidità:	6,30 g/l
	- pH:	3,47
	- Estratto secco:	31,50

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Qualificazione: rosso di grande struttura e nerbo. *Accompagnamento:* selvaggina da pelo in umido, brasati e stufati. Si abbina splendidamente ai grandi formaggi della tradizione: Castelmagno, pecorino sardo e romano stagionati, formaggio di fossa, etc.

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

Mosaico viene prodotto solo nelle migliori annate. Il suo debutto è stato nel 2001.