



## CALCABABIO BONARDA DELL'OLTREPO' PAVESE DOC



GIACITURA DEI VIGNETI: 1a Fascia Collinare nei comuni di Torricella Verzate, Redavalle e Pietra de' Giorgi  
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest  
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Limoso  
DENSITA' D'IMPIANTO: 4800 ceppi ad Ha  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 30 anni  
UVAGGIO: 100% Croatina  
RESA PER ETTARO: 75 quintali  
EPOCA DI RACCOLTA: Inizio ottobre

### OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da dicembre, mantenendo un numero di 10-11 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, dopo l'invasatura, se necessario, viene eseguito il primo diradamento 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); un secondo diradamento dei grappoli, fatto a metà settembre, favorisce una migliore maturazione dell'uva, permettendo di avere una maggior concentrazione di sostanze zuccherine e fenoliche, 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 12 giorni, nella svinatura, si estrae il vino fiore che sarà la base per il Calcababio. Dopo almeno un anno dalla vendemmia di stoccaggio in cemento, la Bonarda viene microfiltrata ed imbottigliata.

## SCHEDA TECNICA

*Colore:* vino rosso intenso, con riflessi violacei.

*Profumo:* intenso e fine, ricorda molto la ciliegia e i frutti di bosco.

*Sapore:* asciutto, che ben accompagna l'equilibrato tannino della Croatina

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	13,50 % vol
	- Zuccheri residui:	4,50 g/l
	- Acidità:	5,50 g/l
	- pH:	3,30
	- Estratto secco:	28,00

## ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

*Accompagnamento:* si può degustare a tutto pasto partendo da un antipasto all'italiana (a base di salumi), con primi piatti abbastanza strutturati (ravioli al sugo, tagliolini ecc.) e con secondi a base di selvaggina e carni rosse, meglio se cucinate in umido.

*Temperatura di servizio:* 16°C.

*Modo del servizio:* stappare la bottiglia al momento.

## PRODUZIONE ANNUA

6.000 bottiglie