



## *DOLCECARLOTTA ROSSO FRIZZANTE PROVINCIA DI PAVIA IGP*



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare dei comuni di Redavalle e Pietra de' Giorgi  
ESPOSIZIONE: Ovest  
TIPO DI TERRENO: Argilloso  
DENSITA' D'IMPIANTO: 4500 ceppi ad Ha  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 20 anni  
UVAGGIO: 100% Croatina  
RESA PER ETTARO: 70 quintali  
EPOCA DI RACCOLTA: Entro metà ottobre

### **OPERAZIONI AGRONOMICHE**

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da fine gennaio, mantenendo un numero di 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 fine agosto e metà 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 oltre che una migliore sanità del prodotto.

Da oltre 15 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 macerazione a freddo, alla svinatura del mosto che verrà filtrato e conservato in un recipiente d'acciaio a 0°C. In un secondo momento, il mosto di Croatina verrà fatto fermentare in autoclave fino al raggiungimento dei 7,50° alcolici, verrà stabilizzato a freddo ed imbottigliato con microfiltrazione sterile.

## SCHEDA TECNICA

Colore: rosso rubino molto intenso e brillante.

Profumo: intenso e piacevolmente vinoso, al primo naso si riconosce un sentore di confettura di frutti di bosco maturi, seguito da un ricordo floreale di viola e rosa. E' un bouquet molto caratteristico. Alla mescita presenta un'abbondante schiuma color rubino molto evanescente.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	8,00 % vol
	- Zuccheri residui:	80 g/l
	- Acidità:	5,85 g/l
	- pH:	3,35
	- Estratto secco:	28,00

## ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

E' un vino rosso dolce caratterizzato da un'eccezionale persistenza aromatica. *Accompagnamento*: ideale a fine pasto oppure in accostamento ad insalate di frutta (in particolare frutti di bosco e pesche gialle). Può essere proposto in accostamento a dolci rustici quali le ciambelle casalinghe, caldarroste, biscotti, piccola pasticceria secca, oppure in abbinamento a crostate di frutta. *Temperatura di servizio*: 10°C.

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