



GREAT RUBY ROSSO FRIZZANTE PROVINCIA DI PAVIA IGP



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare nei comuni di Torricella Verzate e Redavalle

ESPOSIZIONE: Est e Ovest

TIPO DI TERRENO: Argilloso

DENSITA' D'IMPIANTO: 4800 ceppi ad Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 25 anni

UVAGGIO: 45% Croatina + 40% Barbera + 10% Uva Rara + 5% Merlot

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 8-10 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'invaiaatura, 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 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 pre-macerazione a freddo, alla fermentazione alcolica. Dopo circa 15 giorni, nella svinatura, si estrae il vino fiore che sarà la base per il Great Ruby. Vengono fatti almeno 2 travasi e si permette alla fermentazione malolattica di completare l'affinamento del vino. A questo punto il rosso i.g.t. viene stabilizzato, addizionato di mosto dolce e lieviti selezionati e messo in autoclave a rifermentare; infine è pronto per essere microfiltrato ed imbottigliato.

SCHEDA TECNICA

Colore: rosso rubino carico con leggeri riflessi violacei, limpido.

Profumo: intenso, delicato, sentore di marasca e confettura.

Sapore: pieno, sapido, gradevole e già rotondo. Alla miscita forma una leggera schiuma rossa.

DATI ANALITICI:	- <i>Titolo alcolico effettivo:</i>	13,50 % vol
	- <i>Zuccheri residui:</i>	13 g/l
	- <i>Acidità:</i>	5,80 g/l
	- <i>pH:</i>	3,30
	- <i>Estratto secco:</i>	28,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Qualificazione: rosso asciutto, limpido. *Accompagnamento:* carni rosse, cacciagione a piuma, grigliate e arrosti in genere.

Temperatura di servizio: 14°C.

Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento.

PRODUZIONE ANNUA

4.000 bottiglie