



## PODERE LA BORLA ROSSO PROV. DI PAVIA IGP



GIACITURA DEI VIGNETI: 1a Fascia Collinare dell'Oltrepò Centrale in comune di Torricella Verzate  
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest, Est  
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Sabbioso  
DENSITA D'IMPIANTO: 4800 ceppi ad Ha  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 20 anni  
UVAGGIO: 60% Barbera, 35% Croatina, 5% Pinot Nero  
RESA PER ETTARO: 70 quintali  
EPOCA DI RACCOLTA: Entro metà settembre il Pinot Nero, prima decade di ottobre Barbera e Croatina.

### 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, 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 12 giorni, nella svinatura, si estrae il vino fiore che farà la fermentazione malolattica ed affinerà in contenitori di cemento. Questo vino farà un breve passaggio in barriques di legno francese di 2° e 3° passaggio, per poi subire una leggera stabilizzazione a freddo ed essere filtrato ed imbottigliato.

## SCHEDA TECNICA

Colore: rosso rubino carico con riflessi granata.

Profumo: intenso e composto. Ad un primo impatto ci coinvolgono i sentori di frutti rossi (ribes e fragola), in seconda battuta si percepiscono i classici sentori del passaggio in barriques che ricordano la vaniglia e le spezie. Si tratta di un bouquet estremamente fine ed elegante che è caratteristico del Pinot Nero, presente in uvaggio.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	14,30 % vol
	- Zuccheri residui:	3,5 g/l
	- Acidità:	5,60 g/l
	- pH:	3,45
	- Estratto secco:	29,00

## ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

*Qualificazione: vino rosso sapido e vellutato.*

*Accompagnamento: ottimo in accostamento alla selvaggina da piuma (es: fagiano in crema di champignons) o con i formaggi stagionati. Da provare in abbinamento alla tagliata.*

*Temperatura di servizio: 16°C.*

*Modo del servizio: stappare la bottiglia un'ora prima e versare il vino in un decanter.*

## NOTIZIE VARIE

*Il "La Borla" viene prodotto solo nelle migliori annate. Il suo debutto è stato il 1961, una rarità per l'Oltrepò essendo un rosso tranquillo.*

*E' stato il primo vino dell'Oltrepò Pavese ad essere premiato con la "Douja d'or" nel 1975.*

## PRODUZIONE ANNUA

*6.000 bottiglie*