



## *MAGENGA BARBERA VIVACE PROVINCIA DI PAVIA IGP*



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare nei comuni di Torricella Verzate e in loc. Mairano di Casteggio  
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest  
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Sabbioso  
DENSITA D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 15 anni  
UVAGGIO: 100% Barbera  
RESA PER ETTARO: 80 quintali  
EPOCA DI RACCOLTA: Fine Settembre

### **OPERAZIONI AGRONOMICHE**

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da dicembre, mantenendo un numero di 7-8 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. Ad inizio 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 ad inizio 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 sarà la base per la Magenga. Vengono fatti almeno 2 travasi e si permette alla fermentazione malolattica di completare l'affinamento del vino. A questo punto la Magenga viene stabilizzata, addizionata di mosto dolce e lieviti selezionati e messa in autoclave a rifermentare. Infine il vino vivace è pronto per essere microfiltrato ed imbottigliato.

## SCHEDA TECNICA

*Colore:* rosso rubino carico con riflessi violacei.

*Profumo:* intenso e netto con marcati sentori di frutti rossi (ribes e marasca).

*Sapore:* al palato si presenta corposo e strutturato, caratterizzato da una buona acidità associata ad una equilibrata tannicità. Alla miscita forma una leggera schiuma rossa.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	13,00 % vol
	- Zuccheri residui:	10 g/l
	- Acidità:	6,50 g/l
	- pH:	3,32
	- Estratto secco:	26,00

## ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

*Accompagnamento:* la delicata vena acida lo rende particolarmente indicato a cibi piuttosto untuosi e saporiti quali: salumi, cotechino caldo, carni rosse grigliate o brasate, bolliti misti e casola. Ottimo è anche l'abbinamento con un pesce grasso, quale il merluzzo in umido o una zuppa di pesce.

*Temperatura di servizio:* 12°C.

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

## PRODUZIONE ANNUA

5.000 bottiglie