



CALCABABIO BONARDA DELL'OLTREPO' PAVESE DOC



GIACITURA DEI VIGNETI: prima 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: oltre 20 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. Dopo l'invaiaatura, se necessario, viene eseguito un 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); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze zuccherine e fenoliche ed una migliore sanità del prodotto. I vigneti vengono gestiti dal 1993 con l'inerbimento permanente, per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite, per evitare l'erosione dei terreni declivi e per salvaguardare gli insetti utili del vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale a seconda delle esigenze dell'annata. 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 di una settimana, alla fermentazione alcolica. Dopo circa 12 giorni, alla svinatura, si estrae il vino fiore che, dopo tre travasi, sarà messo ad affinare in vasche di cemento dove permarrà per almeno un anno e si permetterà alla fermentazione malolattica di completare l'affinamento del vino. Dopo una leggera stabilizzazione, Calcababio è pronto per essere microfiltrato ed imbottigliato.

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:	3,00 g/l
	- Acidità:	5,40 g/l
	- pH:	3,50
	- 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° - 18°C.

Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento.

PRODUZIONE ANNUA

6.000 bottiglie