



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: 50% Croatina + 45% Barbera + 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. 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 una settimana di pre-macerazione a freddo, alla fermentazione alcolica che durerà 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. A questo punto il Great Ruby 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