



I GELSI BARBERA PROVINCIA DI PAVIA IGP



GIACITURA GIACITURA DEI VIGNETI: prima fascia collinare nei comuni di Torricella Verzate e Mairano di Casteggio
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Sabbioso-Limoso
DENSITA D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: oltre 30 anni
UVAGGIO: 100% Barbera
RESA PER ETTARO: 60 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. 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 14 giorni. Alla svinatura, si estrae il vino fiore che, dopo tre travasi, sarà messo ad affinare in tonneaux e barriques di legno francese di 1° e 2° passaggio per un periodo di 30-36 mesi. Prima di essere imbottigliato verrà fatta una leggera stabilizzazione e una filtrazione.

SCHEDA TECNICA

Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei.

Profumo: intenso e netto con marcato sentore di frutti rossi (ribes e marasca).

Sapore: al palato si presenta corposo e strutturato, caratterizzato da una delicata acidità associata ad un'ottima morbidezza.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	14,50 % vol
	- Zuccheri residui:	<3 g/l
	- Acidità:	6,00 g/l
	- pH:	3,35
	- Estratto secco:	30,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Qualificazione: vino rosso asciutto. *Accompagnamento:* ideale in abbinamento col risotto alla milanese o ai funghi.

La sua struttura lo rende ottimo in abbinamento a cibi saporiti e caratterizzati da una certa untuosità quali il cotechino caldo, carni grasse cucinate alla brace o in umido (maiale e agnello). Infine lo possiamo accostare ad arrostiti di pollame nobile (faraona e oca).

Temperatura di servizio: 16° - 18°C.

Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento.

PRODUZIONE ANNUA

10.000 bottiglie