



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. 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 e terminare la fermentazione malolattica in vasche di cemento e quindi messo in barriques di legno francese di 2° e 3° passaggio. Dopo una leggera stabilizzazione a freddo La Borla è pronta per essere filtrata ed imbottigliata.

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: | 14,50 % vol |
| | - Zuccheri residui: | 3,5 g/l |
| | - Acidità: | 5,50 g/l |
| | - pH: | 3,50 |
| | - 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 Bolla" 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