



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: oltre 20 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. Dopo l'invaiaura, 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 circa una settimana, alla fermentazione alcolica. Dopo circa 12 giorni, nella svinatura, si estrae il vino fiore che sarà la base per la Magenga. Vengono fatti almeno 3 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