



## **MOSAICO VINO ROSSO PROV. DI PAVIA IGP**



GIACITURA DEI VIGNETI: prima fascia collinare dei comuni di Torricella Verzate e Pietra de' Giorgi  
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest e Sud-Est  
TIPO DI TERRENO: Argilloso  
DENSITA D'IMPIANTO: 4800 ceppi ad Ha  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: oltre 20 anni  
UVAGGIO: 55% Barbera, 45% Croatina  
RESA PER ETTARO: 60 quintali  
EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di ottobre.

### **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 14 giorni. Alla svinatura, si estrae il vino fiore che, dopo tre travasi, sarà messo ad affinare barriques di legno francese di 1° e 2° passaggio per un periodo di 30-36 mesi. Prima che Mosaico venga imbottigliato verrà fatta una leggera stabilizzazione e una filtrazione.

## **SCHEDA TECNICA.**

*Colore:* rosso rubino molto intenso e brillante.

*Profumo:* complesso, etereo, con note speziate e ricordi di vaniglia.

*Sapore:* secco, caldo, dotato di una grande struttura ed alcolicità supportata da un'ottima tannicità. Persistono lungamente le note morbide del legno.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	14,50 % vol
	- Zuccheri residui:	5,0 g/l
	- Acidità:	6,30 g/l
	- pH:	3,47
	- Estratto secco:	31,50

## **ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO**

*Qualificazione:* rosso di grande struttura e nerbo. *Accompagnamento:* selvaggina da pelo in umido, brasati e stufati. Si abbina splendidamente ai grandi formaggi della tradizione: Castelmagno, pecorino sardo e romano stagionati, formaggio di fossa, etc.

*Temperatura di servizio:* 16° - 18°C.

*Modo di servizio:* stappare la bottiglia un'ora prima e versare il vino in un decanter; servire in ampi bicchieri al fine di permettere un'adeguata ossigenazione.

## **NOTIZIE VARIE**

*Mosaico viene prodotto solo nelle migliori annate. Il suo debutto è stato nel 2001.*