



NEBBIOLO PROV. PAVIA IGP



GIACITURA DEI VIGNETI: prima fascia collinare dell'Oltrepò Centrale in comune di Pietra de Giorgi
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest
TIPO DI TERRENO: Calcereo Argilloso
DENSITA D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: oltre 20 anni
UVAGGIO: 100% Nebbiolo
RESA PER ETTARO: 60 quintali
EPOCA DI RACCOLTA: Metà di ottobre

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da gennaio, mantenendo un numero di 9-10 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'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 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 e a completare la fermentazione malolattica in 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: viola acceso di buona intensità e brillantezza.

Profumo: le delicate note fruttate di lampone, fragola e violetta si uniscono a sentori di confettura da uva surmatura. L'affinamento in barriques completa il quadro olfattivo donandogli eleganti note vanigliate.

Sapore: vino pieno e robusto, caratterizzato da una buona persistenza di tannini dolci. E' un vino di grande longevità.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	14,00 % vol
	- Zuccheri residui:	< 3,00 g/l
	- Acidità:	5,50 g/l
	- pH:	3,45
	- Estratto secco:	28,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Qualificazione: rosso elegante ed austero di buona struttura e finezza. *Accompagnamento:* indicato con ravioli di brasato, risotti succulenti, arrostiti di carni rosse, costolette d'agnello e coniglio in umido. Ottimo abbinamento anche con la faraona ai funghi.

Temperatura di servizio: 16°C.

NOTIZIE VARIE

Il NEBBIOLO è un vitigno tipico del Piemonte che in epoca del Regno di Savoia, quando l'Oltrepò Pavese era annesso al Piemonte, si era diffuso anche nel nostro territorio. Successivamente è stato sostituito da Barbera e Croatina. Da qualche anno abbiamo reintrodotta questo vecchio vitigno simbolo della nostra storia ed origini. Studi geologici e climatici condotti dall'Istituto Tecnico Agrario "Carlo Gallini" di Voghera, eseguiti sul nostro vigneto di Calcababbio, hanno evidenziato un terroir simile alla Langa di Neive, pur essendoci un clima più caldo e meno piovoso.

PRODUZIONE ANNUA

3.000 bottiglie