



## **DOLCECARLOTTA ROSSO FRIZZANTE PROVINCIA DI PAVIA IGP**



GIACITURA DEI VIGNETI: prima fascia collinare dei comuni di Redavalle e Pietra de' Giorgi  
ESPOSIZIONE: Ovest  
TIPO DI TERRENO: Argilloso  
DENSITA' D'IMPIANTO: 4500 ceppi ad Ha  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 20 anni  
UVAGGIO: 100% Croatina  
RESA PER ETTARO: 70 quintali  
EPOCA DI RACCOLTA: Entro metà ottobre

### **OPERAZIONI AGRONOMICHE**

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da fine gennaio, mantenendo un numero di 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'invasatura, 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 macerazione a freddo, alla svinatura del mosto che verrà filtrato e conservato in un recipiente d'acciaio a 0°C. In un secondo momento, il mosto di Croatina verrà fatto fermentare in autoclave fino al raggiungimento dei 7,50° alcolici, verrà stabilizzato a freddo ed imbottigliato con microfiltrazione sterile.

## SCHEDA TECNICA

Colore: rosso rubino molto intenso e brillante.

Profumo: intenso e piacevolmente vinoso, al primo naso si riconosce un sentore di confettura di frutti di bosco maturi, seguito da un ricordo floreale di viola e rosa. E' un bouquet molto caratteristico. Alla miscita presenta un'abbondante schiuma color rubino molto evanescente.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	8,00 % vol
	- Zuccheri residui:	80 g/l
	- Acidità:	5,85 g/l
	- pH:	3,35
	- Estratto secco:	28,00

## ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

E' un vino rosso dolce caratterizzato da un'eccezionale persistenza aromatica. *Accompagnamento*: ideale a fine pasto oppure in accostamento ad insalate di frutta (in particolare frutti di bosco e pesche gialle). Può essere proposto in accostamento a dolci rustici quali le ciambelle casalinghe, caldarroste, biscotti, piccola pasticceria secca, oppure in abbinamento a crostate di frutta. *Temperatura di servizio*: 10°C.

*Modo del servizio*: stappare la bottiglia al momento.