



I GERMOGLI ROSA PINOT NERO VINIFICATO IN ROSA Provincia di Pavia IGP



GIACITURA DEI VIGNETI: prima fascia collinare dei comuni di Torricella Verzate e Oliva Gessi
ESPOSIZIONE: Sud-Est
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Calcareo
DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: oltre 20 anni
UVAGGIO: 88% Pinot Nero e 12% Chardonnay
RESA PER ETTARO: 90 quintali
EPOCA DI RACCOLTA: Fine Agosto

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da fine novembre, mantenendo un numero di 8-9 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'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

Nella vinificazione in rosa, il Pinot Nero viene diraspato nella pressa pneumatica e tenuto a macerare a freddo sulle bucce per circa 12 ore. Successivamente inizia la pressatura soffice dell'uva intera ottenendo il mosto rosato che viene fatto fermentare ad una temperatura controllata di 18 °C. Dopo ulteriori travasi e stabilizzazioni, vengono aggiunti lieviti selezionati e mosto dolce e la base Rosè viene fatta rifermentare in autoclave, assumendo il tipico carattere brioso. Infine il vino è pronto per essere microfiltrato ed imbottigliato.

SCHEDA TECNICA

Colore: Rosa limpido e brillante.

Profumo: intenso e persistente, fruttato, con piacevoli sentori di ribes e rosa.

Sapore: morbido, ma decisamente sapido e armonico. E' dotato di una buona freschezza, piacevolmente brioso si adatta bene come aperitivo.

DATI ANALITICI:	- <i>Titolo alcolico effettivo:</i>	12,00 % vol
	- <i>Zuccheri residui:</i>	11 g/l
	- <i>Acidità:</i>	6,30 g/l
	- <i>pH:</i>	3,25
	- <i>Estratto secco:</i>	22,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

E' un vino rosato assai fresco, dalla primavera in poi è l'ideale per accompagnare tutto un pasto; *Accompagnamento:* si accosta piacevolmente alla Paella, al Baccalà alla bouillabaisse ed in generale a tutti i piatti salsati a base di pesce come le seppioline alla Napoletana o gli spaghetti allo Scoglio. Può anche essere proposto in accostamento all'antipasto all'italiana (salumi misti, dal salame di Varzi al culatello di Zibello).

Temperatura di servizio: 8°C.

Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento.

NOTIZIE VARIE

L'anno del debutto de "I Germogli" è stato il 1982 ed è stata la grande novità dell'Oltrepò Pavese diventando un classico della ristorazione.

PRODUZIONE ANNUA

18.000 bottiglie