

“IL BENEFICIO” 2013

Provincia di Pavia Rosso IGT

Vigneti

“Il Beneficio” viene prodotto dall'omonimo vigneto nel comune di San Damiano al Colle.

Il vigneto si trova su colline esposte al sole ad un'altezza compresa tra 250 e 300 s.l.m.

Vinificazione

Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

Una volta pigiate le uve vengono fatte fermentare a contatto con le bucce per circa quaranta giorni.

Maturazione

Il vino viene affinato in barriques di rovere francese per 15 mesi, in vasca di cemento vetrificato per un anno in modo da stabilizzarsi naturalmente senza l'utilizzo di chiarificanti e riposa in bottiglia per un minimo di 12 mesi.

Caratteristiche sensoriali

Di colore rosso rubino, l'impatto al naso risulta inteso, con sentori di frutta rossa quali marasca e mora e di spezie come la cannella. E' un vino equilibrato, caldo di grande struttura e persistenza.

Abbinamenti

Cacciagione, arrosti di carne e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°.

| | |
|--------------------|--|
| Uve | Croatina 70% , Barbera 30% |
| Allevamento | guyot |
| Produzione | 7000 kg/ha |
| Densità d'impianto | 5000 ceppi/ha |
| Terreno | argilloso con alto contenuto in calcare |
| Contenuto alcolico | 14,5% vol. |
| Acidità totale | 6,5 g/l |
| Estratto secco | 35 g/l |
| Zuccheri residui | < 2 g/l |
| SO2 totale | 70 mg/l |
| Invecchiamento | 15 mesi in barriques di rovere, 12 mesi in vasca e almeno 12 mesi in bottiglia |

