

azienda
agricola *Lozza*

Pinot Nero
"Castel Giocondo"



Pinot Nero "Castel Giocondo"

Da una accurata selezione di uve Pinot Nero 85% e Chardonnay 15% dei vitigni dell'Azienda Agricola Lozza e dalla sapiente vinificazione nasce questo elegante vino. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è intenso con note floreali molto persistenti. Il sapore è morbido, raffinato di elevata struttura con spiccati sentori di pesca e albicocca e piacevoli note di mandorla dolce. Questa elegante cuvée vi regalerà piacevoli sensazioni in abbinamento a elaborati aperitivi, antipasti delicati e piatti a base di pesce. È consigliabile servirlo ad una temperatura di 8°-10° C.

Zona di produzione: i vigneti sono situati in Lombardia, nel cuore dell'Oltrepò Pavese a circa 250 m. s.l.m. con esposizione sud sud-ovest. Le coltivazioni e le lavorazioni del vigneto vengono effettuate in modo tradizionale rispettando i canoni dell'Agricoltura Biologica.

Caratteristiche del vigneto: il vigneto è stato impiantato nel 1991 con una densità di impianto di circa 4000 ceppi/ettaro ed allevato a Guyot Basso. La buona esposizione, l'elevata densità di impianto, pratiche agronomiche rispettose delle piante, una metodologia di produzione attenta e meticolosa, sono le caratteristiche fondamentali per una produzione di qualità superiore.

Modalità di raccolta: esclusivamente manuale con selezione e cernita del prodotto.

Vinificazione: le uve, dopo la raccolta, sono trasportate nelle nostre cantine dove inizia la lavorazione. Pressatura con pressa automatica a polmone centrale per la separazione del succo dalle bucce, poi decantazione statica in vasca a 12° C. per 28-30 ore. Si procede poi all'inoculo di lieviti selezionati per attivare la fermentazione alcolica gestita a temperatura controllata e mai oltre i 16° C. La permanenza sui lieviti si protrae per circa 40 giorni.

Imbottigliamento: il vino matura in vasca a temperatura di circa 16° C. per alcuni mesi, poi refrigerato a -4° C. per 8-10 giorni per una sicura stabilizzazione tartarica e successivamente imbottigliato; tre mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Consulente di campagna: Lozza p.a. Roberto.

Consulente enologico: Saviotti enologo Carlo.

Dati analitici: la scheda tecnica di ogni singolo lotto e consultabile in azienda.

