

azienda
agricola *Lozza*

Barbera "La Castellana"



Barbera "La Castellana"

Prodotto con uva Barbera 100% dei vitigni dell'Azienda Agricola Lozza. Si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi granata, di buona viscosità. Il profumo è intenso, persistente con sentori di frutti di bosco con prevalenza ciliegia e ribes. Il sapore è asciutto, fresco, gradevolmente sapido con note fruttate lunghe e persistenti. Si accompagna ottimamente con i primi piatti, gli arrosti e i bolliti. È consigliabile servirlo ad una temperatura di 16-18° C.

Zona di produzione: i vigneti sono situati in Lombardia nel cuore dell'Oltrepò Pavese, nel comune di Santa Giuletta a 250 metri s.l.m. con esposizione sud-sud-ovest.

Caratteristiche del vigneto: il vigneto "La Castellana" è stato impiantato nel 1982 con densità di impianto di 3.000 ceppi/ettaro. Il sistema di allevamento utilizzato è il Goyot Basso. Le coltivazioni e le lavorazioni del vigneto vengono effettuate in modo tradizionale rispettando i canoni dell'Agricoltura Biologica. I quantitativi delle uve prodotte sono volutamente limitati al fine di ottenere la migliore qualità.

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

Vinificazione: le uve, dopo la raccolta, vengono trasportate nella nostra cantina dove ha inizio la vinificazione. La prima fase è la pigiatura con la separazione degli acini dal raspo, il mosto così ottenuto viene messo a fermentare in vasche di acciaio inox o cemento vetrificato. La fermentazione si protrae per 9/10 giorni e in questa fase vengono effettuati rimontaggi giornalieri ogni 8 ore per aumentare l'estrazione di colore e profumi. A fine fermentazione il vino viene separato dalle bucce e stoccato in vasche per l'affinamento.

Pressatura: la pressa utilizzata è pneumatica con polmone centrale.

Vasche di stoccaggio: vasche in acciaio inox e cemento vetrificato con controllo della temperatura.

Imbottigliamento: dopo la fase di maturazione in vasca, il vino viene refrigerato a -4° C per 10-12 giorni per una sicura stabilizzazione tartarica. Viene poi filtrato e imbottigliato con riempitrice isobarica. La commercializzazione inizia dopo un periodo di affinamento in bottiglia di almeno sessanta giorni.

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.

