

---

## Barbera “La Castellana”

---



Prodotto con uva Barbera 100% dei vitigni dell’Azienda Agricola Lozza. Si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. 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 arrostiti 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 2015 con densità di impianto di 4.000 ceppi/ettaro. Il sistema di allevamento utilizzato è il Guyot 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 diraspatura che consiste nella separazione degli acini dal raspo. Dopo di che, polpa e bucce vengono immerse insieme in vasche di acciaio inox con controllo della temperatura: qui ha inizio la fermentazione alcolica con macerazione del mosto a contatto con le bucce per circa 15-20 giorni (dipendente dall'annata) con temperature tra i 25-28 °C. In questa fase vengono effettuati i rimontaggi, alcuni all'aria ed altri al chiuso, per aumentare l'estrazione di colore e profumi. A fine fermentazione il vino viene separato dalle bucce (svinatura) e stoccato in vasche d'acciaio o cemento per l'affinamento.

**Imbottigliamento:** dopo la fase di affinamento in vasca per qualche mese, il vino viene refrigerato a -4° C per 10-12 giorni per una sicura stabilizzazione tartarica. Viene poi filtrato e imbottigliato la primavera successiva alla raccolta. La commercializzazione inizia dopo un periodo di affinamento in bottiglia di almeno sessanta giorni.

**Consulente di campagna:** Lozza p.a. Roberto.

**Enologo:** Lozza Rebecca.

**Consulente enologico:** Saviotti Carlo.

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

---

***Cantine Lozza Bio Wines***

*Via Castello 8 - Santa Giuletta (PV) 27046*

*Roberto: +39 3395238584   Rebecca: +39 3664070182*