

---

## Castel Giocondo

### Pinot Nero vinificato in bianco (fermo)

---



Da un'accurata selezione di uve Pinot Nero dei vitigni dell'Azienda Agricola Lozza e dalla sapiente vinificazione nasce questo elegante vino. Il colore è giallo paglierino, il profumo è intenso con note floreali e fruttate molto persistenti. Dalla buona spalla acida, morbido e di buona struttura, con persistente sapidità e sentori di pesca e albicocca abbinati a piacevoli note di mandorla dolce. Questo vino elegante vi regalerà piacevoli sensazioni in abbinamento ad 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-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 2005 con una densità di impianto di circa 4000 ceppi/ettaro ed allevato a Guyot Basso. La buona esposizione, pratiche agronomiche rispettose delle piante ed una metodologia di produzione attenta

e meticolosa sono le caratteristiche fondamentali per una qualità superiore della materia prima.

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

**Vinificazione:** le uve, dopo la raccolta, sono trasportate nelle nostre cantine dove ha luogo la lavorazione. Si inizia con una pressatura soffice tramite pressa pneumatica a polmone centrale per la separazione del succo dalle bucce, dopo di che il mosto viene chiarificato tramite flottazione, in modo da poter procedere poi all'inoculo dei lieviti selezionati per attivare la fermentazione alcolica gestita a temperatura controllata e mai oltre i 16 °C. Finita la fermentazione il vino viene travasato e lasciato in vasche di cemento sulle sue fecce fini per circa 6 mesi (sur lies), con battonage costanti. Questa pratica rende il prodotto più stabile, equilibrato e complesso.

**Vasche di stoccaggio:** vasche in cemento.

**Imbottigliamento:** il vino dopo la maturazione sur lies viene 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.

**Enologo:** Lozza Rebecca.

**Consulente enologico:** Saviotti Carlo.

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

---

**Cantine Lozza Bio Wines**

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

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