
“Colle del Belvedere”

Bonarda Dell’Oltrepò Pavese D.O.C.



Prodotto con uva Croatina 100% dei vitigni dell’Azienda Agricola Lozza. Ha colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, il profumo è ampio, persistente con sentori di marasca e lampone; di elevata armonia. Il sapore è asciutto, caldo, con un tannino vellutato espressivo del varietale, di buona struttura e persistenza aromatica, leggermente frizzante. Accompagna ottimamente i salumi, gli arrostiti, i bolliti e i piatti di selvaggina. 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 “Colle del Belvedere” è un vigneto con una età media delle piante di 25 anni. Il terreno è tendenzialmente argilloso o limo-argilloso, di buona struttura con una pendenza media del 15%, la densità di impianto è di 3.800 ceppi ettaro allevati a Guyot Basso. La coltivazione e le lavorazioni del vigneto vengono effettuate in modo tradizionale rispettando i canoni dell’Agricoltura Biologica ed i quantitativi delle uve 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 una leggera rifermentazione in autoclave, il vino viene refrigerato a -4° C per 10-12 giorni per una sicura stabilizzazione tartarica. Viene poi filtrato ed 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.

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