

Dolce Rebecca

Mosto di uve parzialmente fermentato



Ottenuto da una pressatura soffice di uve Moscato 70% e Chardonnay 30% dei vitigni dell'Azienda Agricola Lozza. Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è aromatico, intenso con un raffinato sentore di pesca, albicocca e fiori bianchi: rispecchia le note varietali terpeniche tipiche delle uve. Il sapore è piacevolmente dolce, pieno, con una vivacità che ne esalta le caratteristiche e ne amplia la persistenza. Si accompagna ottimamente con la pasticceria fresca, i dessert ed i dolci farciti o anche gustato da solo per un dolce momento di piacere. È consigliabile servirlo ad una temperatura di 6-8 °C.

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

Caratteristiche del vigneto: il vigneto è stato impiantato nel 2008 con densità di 3500 ceppi/ettaro ed allevato a Guyot Basso. Tutte le fasi di lavorazione si effettuano in modo tradizionale seguendo i dettami dell'Agricoltura Biologica e le quantità di uve prodotte sono volutamente limitate al fine di ottenere la migliore qualità.

Modalità di raccolta: effettuata esclusivamente a mano 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. Al raggiungimento della gradazione di 5.5 % vol., il mosto è raffreddato a 4 °C e lasciato sui lieviti per altri 14-16 giorni. Poi filtrato e lasciato ad affinare in vasca per alcuni mesi.

Vasche di stoccaggio: vasche in acciaio inox refrigerante.

Imbottigliamento: dopo una leggera presa di spuma in autoclave, il vino è refrigerato a -4° C. per una sicura stabilizzazione tartarica per 6-8 giorni, poi filtrato ed imbottigliato con riempitrice isobarica. Trenta giorni di affinamento in bottiglia prima dell'inizio 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 e consultabile in azienda.

Cantine Lozza Bio Wines

Via Castello 8 - Santa Giuletta (PV) 27046

Roberto: +39 3395238584 Rebecca: +39 3664070182