
Lucrezia Rosé

Pinot Nero vinificato in rosato vivace



Ottenuto da una pressatura soffice di pregiate uve Pinot Nero 100% dei vitigni dell'Azienda Agricola Lozza. Il colore è rosa brillante con riflessi rubini. Il profumo è intenso con piacevoli sentori di frutta fresca, fragolina di bosco e lampone. Il sapore è asciutto, fresco, con una buona persistenza aromatica ed una sapidità avvolgente. È un vino vivace che si accompagna con salumi, carni bianche e pesce fritto. Ottimo come aperitivo. È consigliabile servirlo ad una temperatura di 8-10 °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 Sud-Ovest.

Caratteristiche del vigneto: il vigneto è stato impiantato nel 2008 con densità di impianto di 4200 ceppi/ettaro ed allevato a Guyot basso. La coltivazione e le lavorazioni del vigneto sono effettuate in modo tradizionale rispettando i canoni dell'Agricoltura Biologica. 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 vinificazione. La prima fase è la diraspatura che consiste nella separazione degli acini dal raspo. Dopo di che, polpa e bucce vengono messe a stretto contatto per una notte, in vasche di acciaio inox con controllo della temperatura a circa 10-12 °C: è questa l'operazione che determina al vino il caratteristico colore rosato. La mattina successiva avviene la pressatura con pressa automatica a polmone centrale per la separazione del succo dalle bucce e si procede poi all'inoculo di lieviti selezionati per attivare la fermentazione alcolica gestita a temperatura controllata. La permanenza sui lieviti si protrae per circa 30 giorni.

Vasche di stoccaggio: vasche in acciaio inox con temperatura controllata.

Imbottigliamento: dopo una leggera rifermentazione in autoclave, il vino è refrigerato a -4 °C. per 6/7 giorni, successivamente filtrato ed imbottigliato con riempitrice isobarica. La commercializzazione inizia dopo un periodo di affinamento in bottiglia di almeno tre mesi.

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

