
“Monte Stellato”

Bonarda dell’Oltrepò Pavese DOC



Prodotto con uva Croatina 100% dei vitigni dell'Azienda Agricola Lozza; tramite una sapiente vinificazione nasce questa Bonarda Riserva “Monte Stellato”. Ha un colore rosso granato intenso, profondo, quasi impenetrabile, custodisce a lungo i riflessi violacei di gioventù. Il profumo è molto complesso con sentori di frutta matura, spezie scure, incenso e cioccolato. Il sapore è ampio, caldo e gradevolmente tannico con una persistenza aromatica molto raffinata. Accompagna elegantemente i piatti di carni rosse, arrostiti, bolliti, brasati, la selvaggina ed i formaggi stagionati. Vino da meditazione, da fine pasto o abbinato al cioccolato. È consigliabile servirlo ad una temperatura di 18-20 °C.

Zona di produzione: i vigneti sono situati in Lombardia, nel cuore dell'Oltrepò Pavese a circa 300 metri s.l.m. con esposizione Sud. Tutte le fasi di lavorazione rispettano i canoni dell'Agricoltura Biologica. Le quantità di uve prodotte sono volutamente limitate al fine di ottenere la migliore qualità.

Caratteristiche del vigneto: il vigneto di produzione è stato impiantato nel 2000 con una densità di impianto di 3800 ceppi

ad ettaro ed allevato a Guyot. La natura del terreno con elevata percentuale di argilla, l'ottima esposizione particolarmente soleggiata e la metodologia di coltivazione senza alcuna forzatura sono le caratteristiche basilari per la nascita di un vino di qualità decisamente superiore.

Modalità di raccolta: esclusivamente a mano con selezione e accurata 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 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 20-25 giorni (dipendente dall'annata) con temperature tra i 25-28 °C. In questa fase vengono effettuati due o tre rimontaggi al giorno alcuni all'aria ed altri al chiuso, per aumentare l'estrazione di colore e profumi. A fine fermentazione il vino viene separato dalle bucce e lasciato decantare in vasche di cemento fino alla primavera successiva.

Affinamento: il vino viene travasato in piccole botti di rovere francese di terzo e quarto passaggio: barriques della capacità di 225 litri; inizia la fase di affinamento. La permanenza in legno per un periodo di 11-12 mesi favorisce un apporto aromatico gustativo di notevole intensità, nonché una corretta micro-ossigenazione del vino. Al termine di questo periodo di tempo in barriques, il vino viene travasato in vasche di cemento per continuare il suo percorso di affinamento, per almeno altri 18 mesi.

Imbottigliamento: al termine dell'affinamento, il vino viene immesso in contenitori di acciaio per altri tre quattro mesi per consentire le ultime precipitazioni ed effettuare l'imbottigliamento senza filtro. Infine, riposa in bottiglia per almeno quattro mesi prima di iniziare la fase di commercializzazione. Il vino pronto da bere si prepara ad un lungo invecchiamento. Prodotto in quantità limitata.

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