

“L’Oro Nero”

Pinot Nero vinificato in rosso



Da un’accurata selezione di uve Pinot Nero dell’Azienda Agricola Lozza e da una sapiente vinificazione con macerazione delle bucce, nasce questo elegante vino. Il colore è rosso porpora brillante con riflessi granata. Il profumo di frutta a bacca rossa è intenso con piacevoli note di amarena e ciliegia matura unite a note balsamiche e leggermente speziate. Il sapore è ampio, caldo, di buona struttura con un tannino vellutato che ne amplia la persistenza aromatica. Accompagna elegantemente i primi piatti, le carni ed i formaggi di media stagionatura. 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 mt s.l.m. con esposizione Sud-Ovest.

Caratteristiche del vigneto: il vigneto di Pinot nero è stato impiantato nel 2006 con una densità di 4000 ceppi ettaro ed è allevato a guyot basso. La composizione del terreno è argillo-limoso, in posizione ben soleggiata, con buona escursione termica dal giorno alla notte. 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: effettuata esclusivamente a mano 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 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 giorni (dipendente dall'annata) con temperature tra i 22-25 °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).

Affinamento: 1/3 della massa totale, dopo la svinatura, viene travasato in barriques di rovere di secondo, terzo e quarto passaggio; la restante parte viene travasata in vasche di cemento. Dopo un periodo di circa 10 mesi, la massa totale viene riassemblata in vasche di cemento per un ulteriore periodo di 8-10 mesi.

Imbottigliamento: il vino, prima di essere imbottigliato, viene refrigerato a -4 °C per 10-12 giorni per una sicura stabilizzazione tartarica, poi filtrato e successivamente messo in bottiglia. La commercializzazione inizia dopo un periodo di affinamento di almeno tre-quattro 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