
“L’Inedito”

Pinot Nero dell’Oltrepò Pavese DOC rosso



Nato da un’accurata selezione di uve Pinot Nero dell’Azienda Agricola Lozza, questo vino è il frutto di una sapiente vinificazione che prevede una macerazione delle bucce di otto giorni, processo che ne preserva l'eleganza e l'integrità aromatica. Nel calice si rivela con un colore rosso rubino brillante, preludio a un bouquet intenso e fragrante. Il naso è dominato da sentori di frutta fresca a bacca rossa, dove la ciliegia e la fragola si intrecciano a fresche note balsamiche in un abbraccio armonioso.

Al palato, il vino esprime tutta la sua natura giovane e vibrante; la freschezza è protagonista, sostenuta da un tannino presente ma già ben integrato e in perfetto equilibrio con le morbidezze strutturali. È un rosso di grande piacevolezza che accompagna elegantemente i primi piatti della cucina tipica e le carni, esaltandosi se servito a 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-limosa, 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 immesse 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 8 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: dopo la svinatura, viene travasato in vasche di cemento e lì ci rimane fino all'imbottigliamento che avviene nella primavera successiva.

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 due 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