

azienda
agricola *Lozza*

Bonarda D.O.C.
"Colle del Belvedere"



Bonarda D.O.C. "Colle del Belvedere"

Prodotto con uva Croatina 90% e Uva Rara 10% dei vitigni dell'Azienda Agricola Lozza. Ha colore rosso rubino intenso con riflessi granata. Il profumo è ampio, persistente con sentori di marasca e lampone; di elevata armonia. Il sapore è molto asciutto, caldo con un tannino vellutato espressivo del varietale, di buona struttura e con una medio-lunga persistenza. Accompagna ottimamente gli arrosti, i bolliti e i piatti di selvaggina.

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

Caratteristiche del vigneto: il "Colle del Belvedere" è un vigneto con una età media delle piante di 25 anni. Il terreno è tendenzialmente argilloso o limo-argilloso, di buona struttura con una pendenza media del 15%, la densità di impianto è di 2.800 ceppi ettaro allevati a Guyot Basso.

La coltivazione e le lavorazioni del vigneto vengono effettuate in modo tradizionale rispettando i canoni dell'Agricoltura Biologica, i quantitativi delle uve sono volutamente limitati al fine di ottenere la migliore qualità.

Modalità di raccolta: manuale 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 pigiatura con la separazione degli acini dal raspo, il mosto così ottenuto viene messo a fermentare in vasche di acciaio inox o cemento vetrificato con controllo della temperatura. La fermentazione si protrae per 10/12 giorni con temperature prossime ai 28° C, in questa fase vengono effettuati rimontaggi ogni 8 ore per aumentare l'estrazione di colore e profumi. A fine fermentazione il vino viene separato dalle bucce e stoccato in vasche per l'affinamento.

Pressatura: la pressa utilizzata è pneumatica a polmone centrale.

Vasche di stoccaggio: in acciaio inox e cemento vetrificato con controllo della temperatura.

Imbottigliamento: dopo la fase di maturazione in vasca, il vino viene refrigerato a -4° C per 10-12 giorni per una sicura stabilizzazione tartarica. Viene poi filtrato ed imbottigliato con riempitrice isobarica. La commercializzazione inizia dopo un periodo di affinamento in bottiglia di almeno sessanta giorni.

Consulente di campagna: Lozza p.a. Roberto.

Consulente enologico: Saviotti enologo Carlo.

Dati analitici: la scheda tecnica di ogni singolo lotto e consultabile in azienda.

