

azienda
agricola *Lozza*

Dolce Rebecca
Passito



Dolce Rebecca Passito

Ottenuto da una pressatura soffice di pregiate uve dell'Azienda Agricola Lozza raccolte stramature e da una accurata e sapiente vinificazione nasce questo sorprendente nettare. La fermentazione avviene in piccole botti di rovere e, terminato l'affinamento, il vino ha un colore giallo dorato con riflessi ambrati. Il profumo è molto intenso, aromatico, con piacevoli note di pesca e albicocca. Il sapore è dolce, persistente, di elevata struttura. Si accompagna ottimamente con i formaggi grassi ed erborinati, la frutta secca ed i dolci di pastafrolla. È consigliabile servirlo ad una temperatura di 10-12 °C. È un vino da meditazione.

Zona di produzione: il vigneto è situato in Lombardia nel cuore dell' Oltrepo Pavese, nel comune di Santa Giuletta, a circa 280 metri s.l.m. con esposizione sud sud-ovest. Le coltivazioni e lavorazioni del vigneto vengono effettuate in modo tradizionale rispettando i canoni dell'Agricoltura Biologica.

Caratteristiche del vigneto: il vigneto è stato impiantato nel 1980 con una densità di impianto di circa 3600 ceppi ettaro. Il sistema di allevamento utilizzato è il guyot basso. La buona esposizione particolarmente soleggiata, la natura del terreno, l'età media del vigneto superiore ai 30 anni, la pendenza oltre il 30% ed una metodologia di produzione attenta e meticolosa sono le caratteristiche fondamentali per una produzione di qualità decisamente superiore.

Appassimento in vigna: raggiunto il giusto livello di maturazione viene effettuata una prima cernita dei grappoli; solo i migliori, non affastellati e ben aerati vengono lasciati sulle piante. Viene effettuato il taglio del tralcio a frutto, i grappoli appesi al sole iniziano ad appassire. La buccia degli acini inizia a raggrinzire e il tenore zuccherino aumenta, la resa in mosto non deve essere oltre il 45%.

Raccolta: raggiunto il giusto grado zuccherino le uve vengono selezionate e raccolte esclusivamente a mano. Poste in piccole cassette, vengono trasportate nella nostra cantina.

Vinificazione: ha inizio il processo di lavorazione; i grappoli interi vengono immessi nella pressa pneumatica a polmone centrale per la separazione del succo dalle bucce. Il mosto, così ottenuto, viene messo a fermentare in piccole botti di rovere (barriques) fino a tarda primavera inoltrata. Al termine della fermentazione viene effettuato un passaggio in contenitori di acciaio per tre quattro mesi per consentire le ultime precipitazioni. Si effettua poi l'imbottigliamento senza filtro.

Affinamento: riposa in bottiglia per due tre mesi prima dell'inizio della fase di commercializzazione.

Prodotto in quantità limitata.

Consulente di campagna: Lozza p.a. Roberto.

Consulente enologico: Saviotti enologo Carlo.

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

