

azienda
agricola *Lozza*

Mosto di uve
parzialmente fermentato
"Dolce Rebecca"



Mosto di uve parzialmente fermentato "Dolce Rebecca"

Ottenuto da una pressatura soffice di uve Moscato 70% e Chardonnay 30% dei vitigni dell'Azienda Agricola Lozza. Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è aromatico, intenso con un raffinato sentore di pesca ed albicocca, rispecchia le note varietali tipiche delle uve. Il sapore è piacevolmente dolce, pieno, di buona struttura, con una vivacità che ne esalta le caratteristiche e ne amplia la persistenza. Si accompagna ottimamente con la pasticceria fresca, i dessert ed i dolci farciti o anche gustato da solo per un dolce momento di piacere. È consigliabile servirlo ad una temperatura di 6°-8° C.

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

Caratteristiche del vigneto: il vigneto è stato impiantato nel 1980 con densità di impianto di 3000 ceppi/ettaro ed allevato a Guyot Basso. Tutte le fasi di lavorazione si effettuano in modo tradizionale seguendo i dettami dell'Agricoltura Biologica. Le quantità di uve prodotte sono volutamente limitate 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, sono trasportate nelle nostre cantine dove inizia la lavorazione. Pressatura con pressa automatica a polmone centrale per la separazione del succo dalle bucce, poi decantazione statica in vasca a 12° C. per 28-30 ore. Si procede poi all'inoculo di lieviti selezionati per attivare la fermentazione alcolica gestita a temperatura controllata e mai oltre i 16° C. Al raggiungimento della gradazione di 5,5° alcolici, il mosto è raffreddato a 4° C. e lasciato sui lieviti per altri 14-16 giorni. Poi filtrato e lasciato ad affinare in vasca per alcuni mesi.

Vasche di stoccaggio: vasche in acciaio inox refrigerante.

Imbottigliamento: dopo una leggera presa di spuma in autoclave, il vino è refrigerato a -4° C. per una sicura stabilizzazione tartarica per 6-8 giorni, poi filtrato ed imbottigliato con riempitrice isobarica. Trenta giorni di affinamento in bottiglia prima dell'inizio della commercializzazione.

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.

