

azienda
agricola *Lozza*

Pinot Nero
"Il Nero"



Pinot Nero "Il Nero"

Da una accurata selezione di uve Pinot Nero 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 di mandorla dolce. 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 sud-ovest.

Caratteristiche del vigneto: il vigneto di produzione è stato impiantato nel 2006 con una densità di impianto di 4000 ceppi ettaro ed è allevato a guyot basso. La composizione del terreno è argillo limosa, in posizione ben soleggiata, la pendenza circa del 15%, l'elevata densità di impianto atta a creare competizione radicale e la metodologia di produzione attenta e rispettosa delle piante, sono le caratteristiche fondamentali per ottenere produzioni di qualità superiore.

Modalità di raccolta: effettuata esclusivamente a mano con selezione e cernita del prodotto.

Vinificazione: le uve, dopo la raccolta vengono trasportate nella cantina aziendale 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 con controllo della temperatura. Ha inizio la fermentazione alcolica, una lunga macerazione del mosto a contatto delle bucce per 14-16 giorni con una temperatura mai superiore ai 22° C. In questa fase vengono effettuati rimontaggi del mosto ogni 6 ore per aumentare l'estrazione di colore, aromi e profumi. A fine fermentazione il vino viene separato dalle bucce e stoccato in vasche dove inizia l'affinamento.

Pressatura: pressa pneumatica a polmone centrale.

Vasche di stoccaggio: vasche in acciaio inox con controllo della temperatura.

Imbottigliamento: il vino viene lasciato in vasca ad affinare per un periodo di 8-10 mesi.

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 60 giorni.

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.

