

azienda  
agricola *Lozza*

Pinot Nero  
"Rosa Lucrezia"



## Pinot Nero "Rosa Lucrezia"

Ottenuto da una pressatura soffice di pregiate uve Pinot Nero 100% dei vitigni dell'Azienda Agricola Lozza. Il colore è rosa brillante con riflessi rubini. Il profumo è intenso con un piacevole sentore di frutta fresca. Il sapore è asciutto, fresco, con una buona persistenza aromatica. È un vino vivace che si accompagna con salumi, carni bianche e pesce fritto. Ottimo come aperitivo. È consigliabile servirlo ad una temperatura di 8°-10° C.

**Zona di produzione:** i vigneti sono situati 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 2002 con densità di impianto di 4200 ceppi/ettaro ed allevato a Guyot Basso. La coltivazione e le lavorazioni del vigneto sono effettuate in modo tradizionale rispettando i canoni 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 vinificazione. La prima fase è la pigiatura per la separazione degli acini dal raspo. Il mosto così ottenuto è immesso in vasche di acciaio a temperatura controllata di 10°-11° C. per almeno trentasei ore dove è a diretto contatto con le bucce; è questa l'operazione che determina al vino il caratteristico colore rosato. Pressatura con pressa automatica a polmone centrale per la separazione del succo dalle bucce. Si procede poi all'inoculo di lieviti selezionati per attivare la fermentazione alcolica gestita a temperatura controllata. La permanenza sui lieviti si protrae per circa 30 giorni.

**Vasche di stoccaggio:** vasche in acciaio inox con temperatura controllata.

**Imbottigliamento:** dopo una leggera rifermentazione in autoclave, il vino è refrigerato a -4° C. per 6/7 giorni, successivamente filtrato ed imbottigliato con riempitrice isobarica. La commercializzazione inizia dopo un periodo di affinamento in bottiglia di almeno tre mesi.

**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.

