



RUBER Rosso Provincia di Pavia IGT



| | |
|--|--|
| VITIGNO | Croatina (min 85%), Barbera, Uva Rara, Vespolina (max 15%) |
| ZONA DI PRODUZIONE | Oltrepò Pavese |
| TERRENO | Composizione di tipo misto, mediamente calcareo argilloso |
| COLTIVAZIONE | Guyot semplice |
| RESA PER ETTARO | 75 q.li |
| DENSITÀ D'IMPIANTO | 4500 piante per ettaro |
| VENDEMMIA | Manuale (prima metà di ottobre) |
| DATI ANALITICI DELL'UVA | Zuccheri 20% Acidità tot. 7-9 g/l - ph 3,2 |
| VINIFICAZIONE | Macerazione di 10-12 giorni a contatto con le bucce e fermentazione alla temperatura di 25-28° C. |
| MATURAZIONE | Affinamento in tonneau di 8-12 mesi e in bottiglia di 6 mesi. |
| DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO | Alcool 13% vol. Acidità tot. 6 g/l - ph 3,3 |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16-18 °C. |
| DEGUSTAZIONE | Colore rosso porpora intenso, profumo di rosa rossa e ciliegia con sensazioni leggermente speziate. Al gusto è pieno, con tannini importanti ma morbidi. |