

RUBER 2015

PROVINCIA DI PAVIA IGT - ROSSO
Rosso da uve autoctone (fermo)



Vitigni	Croatina (min. 85%), barbera, uva rara e vespolina (max 15%)
Zona di produzione	Montù Beccaria (Oltrepò Pavese orientale)
Composizione del terreno	Di tipo misto, mediamente calcareo-argillosa
Sistema di allevamento	Guyot semplice
Resa	75 quintali per ettaro
Densità di impianto	4.500 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale (prima metà di ottobre)
Dati analitici dell'uva alla vendemmia	Zuccheri: 20% Acidità totale: 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. Affinamento in <i>tonneau</i> per 8-12 mesi e in bottiglia per 6 mesi.
Dati analitici del vino all'imbottigliamento	Alcool: 13% vol Acidità totale: 6 g/l pH: 3,3
Temperatura di servizio	16-18 °C
Note di degustazione	Vino di colore rosso porpora intenso. Profumo di rosa rossa e ciliegia con sensazioni leggermente speziate. Al gusto è pieno, con tannini evidenti ma morbidi.
Abbinamenti	È un vino che ben si accompagna a carni rosse, brasati e formaggi di media stagionatura