

La Piotta

OLTREPO

LINEA PIOTA

Croatina

PROVINCIA DI PAVIA IGT CROATINA



TIPOLOGIA:

Rosso fermo

VITIGNI:

Croatina

TERRENO:

Calcareo/Argilloso

VINIFICAZIONE:

Dopo un'attenta vendemmia manuale e la pigiadiraspatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 10-12 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso intenso con riflessi violacei, ha profumo intenso con sentori di ribes, mora e piacevoli note speziate. Al palato è corposo, morbido con gradevole tannicità

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5 %vol

ABBINAMENTI:

Accompagna egregiamente molti cibi: ottimo con salumi, primi piatti a base di carne (agnolotti), brasati, arrostiti e carni rosse

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°C

CONSERVAZIONE:

In luogo fresco e asciutto per 18 mesi

FORMATO:

0,75 l

Contiene solfiti

WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT