

CROATINA VIVACE IGP “Vigna dei Frati”

VARIETA' UVE: Croatina

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano metà settembre.

Tecnica di produzione: Fermentazione in serbatoi di acciaio Inox, alla temperatura di 24° avviene in circa 10/15 gg. Rifermentazione naturale in primavera, 15/20 gg. in autoclave per vivacità tipica Oltrepò Pavese. Imbottigliamento e stoccaggio 2/4 mesi per affinamento.

Consumo ottimale : Dopo 1/3 anni dalla vendemmia.

Durata :10 anni

Totale produzione:10.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore –Rosso rubino abbastanza carico con riflessi violacei. Medio buona viscosità.

Profumo -Intenso, persistente con cadenze fruttate di marasca.

Sapore –Asciutto, corposo e di buona persistenza

Temperatura di servizio 18/20°C

Grado alcolico13% vol.

Zuccheri residui1,2 gr/lit max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi:

Ottimo con salumi, primi piatti con sugo di carne, brasati e stufati e cacciagione.

