



LE FRACCE



BOHEMI **Rosso d.o.c.**

Vino pluripremiato, vero orgoglio di Lombardia: un uvaggio rosso costituito da un 55% di Barbera, un 25% di Croatina e un 20% di Pinot Nero, provenienti da vigneti di età avanzata, che gli conferiscono struttura e carattere. Affinato in piccoli fusti di rovere nuovo per 24 mesi, il Bohemi è un Rosso di notevole concentrazione, che ha grande personalità.

Colore
Rosso rubino intenso con riflessi granata.

Profumo
Ampio, etereo, persistente, con elegante sentore di viola mammola, rosa selvatica e ricordi di prugna secca.

Sapore
Caldo, di grande corpo, vellutato, dotato di eccellente stoffa e personalità, armonizzato nella nota vanigliata.

Consumo
La temperatura di servizio consigliata è di 12-15°C. Si accompagna a primi piatti con sughi di carne, carni rosse e selvaggina, formaggi preferibilmente stagionati.

Vitigno

Barbera 55% - Croatina 25% - Pinot Nero 20%. La produzione deriva esclusivamente dai vigneti storici che hanno fino a 50 anni di età.

Terreno

2 ettari di natura sabbioso-argillosa, esposti prevalentemente a sud, sud-ovest, situati tra i 150 e i 200 metri sul livello del mare in Mairano di Casteggio.

Coltivazione

Effettuata in totale assenza di antibiotici e prodotti di sintesi, con lavorazione del terreno ridotta all'indispensabile. Il sistema di allevamento è il Guyot, che garantisce la maggiore uniformità qualitativa. Annuale meticolosa eliminazione dei grappoli meno uniformi prima dell'effettiva maturazione del frutto (luglio). Resa per ettaro: 50 quintali di uva, su una media di 4000 ceppi.

Raccolta

Eseguita a mano, con accurata cernita dei grappoli. Durante la fase di raccolta, viene utilizzato il ghiaccio secco per proteggere l'uva dalle ossidazioni e per evitare l'innalzamento della temperatura.

Vinificazione

Le uve, raccolte in tempi diversi, vengono vinificate separatamente. La fermentazione con macerazione delle bucce dura, in media, dai 7 ai 15 giorni, a seconda del vitigno, a una temperatura massima di 28°.

Affinamento

Nel mese di novembre, i tre vini vengono posti separatamente in piccole botti di rovere francese nuovo. Anche in questa fase, per ogni vino vengono usati legni e tempi differenti, più adatti al vitigno di provenienza, dai 12 ai 24 mesi. Successivamente, dopo l'assemblaggio, Bohemi sosta in acciaio ancora per alcuni mesi per favorire l'equilibrio delle componenti organolettiche.

Imbottigliamento

Avviene con la massima protezione dall'ossigeno. Dopo un rigoroso controllo qualitativo finale, la messa in vendita avviene ad almeno 6 mesi dall'imbottigliamento.

Stoccaggio

In apposito magazzino condizionato, alla temperatura costante di 15°C.