



LE FRACCE



RUBIOSA

Bonarda d.o.c.

Da uva Croatina in purezza, è prodotta seguendo una metodica e ricercata lavorazione. Briosi, esuberante, schietta, piena di energia e molto piacevole, questa bonarda rappresenta la tradizione locale ed esalta i sapori della cucina più gustosa. È l'eccellenza di un prodotto quotidiano, da bere con gusto.

Colore

Rosso rubino vivo e brillante.

Profumo

Intensamente fruttoso e fragrante (marasca), molto attraente.

Sapore

Ampio, esuberante, di matura completezza e armonia, immediato.

Consumo

La temperatura di servizio consigliata è di 12-15°C. Si accompagna a salumi, risotti, bolliti.

Vitigno

Croatina 100%. La produzione deriva da vigneti storici (fino a 50 anni di età) e da vigneti di recente reimpianto.

Terreno

11 ettari di terreno di natura argillosa, esposti prevalentemente a sud-ovest, situati a una altitudine compresa 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, riducendo all'indispensabile la lavorazione del terreno. Nell'allestimento di nuovi impianti, durante la messa a dimora delle piantine, sono stati impiegati gli "attinomiceti", funghi naturali che proteggono le giovani radici dalle patologie. Il sistema di allevamento è il Guyot, che garantisce una maggiore uniformità qualitativa. Resa per ettaro: 90 quintali di uva, su una media di 5000 ceppi.

Raccolta

Eseguita totalmente 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

La fermentazione con macerazione dura 4 giorni alla temperatura di 32°C; il vino viene poi conservato alla temperatura costante di 15°C, sino all'inizio della vera e propria fase di rifermentazione in autoclave.

Affinamento

Dopo circa 20 giorni di frizzantatura, il vino sosta in autoclave di tiraggio per un mese prima dell'imbottigliamento.

Imbottigliamento

Avviene con la massima protezione dall'ossigeno per ritardare i naturali processi di invecchiamento.

Stoccaggio

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