



LE FRACCE



VILLA RAJNA

Rosso i.g.t.

Dalle caratteristiche fortemente legate al territorio, Villa Rajna è costituito per il 60% da Uva Rara, con l'aggiunta di Croatina e Cabernet Sauvignon. L'affinamento di 12 mesi in barrique esalta il gradevole profumo di viola, tipico dell'Uva Rara. E' dotato di grande armonia e di ottimo equilibrio.

Colore

Rosso granata.

Profumo

Vinoso marcato, con accenni speziati propri del Cabernet Sauvignon, che si fondono con una nota vanigliata.

Sapore

Armonico, di buona struttura e piacevolezza.

Consumo

La temperatura di servizio consigliata è di 12-15°C. Si accompagna a carni rosse e cacciagione, formaggi preferibilmente stagionati.

Vitigno

La produzione deriva da piante di 20 anni di età di media.

Terreno

3 ettari di natura sabbioso-argillosa, esposti a ovest, situati a un'altitudine compresa tra i 150 e i 200 metri sul livello del mare in Mairano di Casteggio.

Coltivazione

Viene 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 una maggiore uniformità qualitativa. Resa per ettaro: 80 quintali di uva, su una media di 4500 ceppi.

Raccolta

La raccolta delle uve viene eseguita totalmente a mano, con eventuale 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 vengono vinificate separatamente. La fermentazione con macerazione delle bucce dura in media 10 giorni a una temperatura massima di 30°.

Affinamento

Affinamento nella primavera successiva alla vendemmia, i tre vini vengono assemblati e affinati per 12 mesi in barrique di rovere francese.

Imbottigliamento

Avviene con la massima protezione dall'ossigeno.

Stoccaggio

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