

“BOHEMI”

Casteggio Riserva - DOC



Vitigni

Barbera 55%, Croatina 25%, Pinot Nero 20%.

Terreno

2 ettari di natura sabbioso-argillosa, esposti prevalentemente a sud e sud-ovest, tra i 150 e i 200 metri s.l.m. nel comune di Mairano di Casteggio.

Coltivazione

I trattamenti nel vigneto sono ridotti al minimo, senza l'uso di antibiotici e prodotti di sintesi.

Il sistema di potatura utilizzato è il Guyot per una maggiore uniformità qualitativa.

Annuale meticolosa eliminazione dei grappoli meno uniformi prima dell'effettiva maturazione del frutto nel mese di luglio.

La scelta rigorosa dell'azienda è di ottenere una grande qualità, scegliendo di avere una produzione massima di 1,2kg per pianta (la resa per ettaro è di soli 50q di uva per circa 4.000 piante).

Ricerca

Conducendo direttamente in campo le ricerche finanziate dalla Fondazione Bussolera-Branca, che mirano alla valorizzazione del patrimonio agri-viticolo pavese, effettuiamo la coltivazione dei vigneti con criteri ecosostenibili.

Grazie ai risultati di alcune tra queste ricerche, nell'allestimento dei

nuovi impianti, durante la messa a dimora delle piantine, sono stati impiegati gli "attinomiceti", funghi naturali che proteggono le giovani radici dalle patologie, favorendone una crescita sana ed ecologica.

Raccolta

I grappoli sono raccolti a mano eseguendo una severa cernita per scartare ogni imperfezione. L'aggiunta immediata di ghiaccio secco ci permette di non perdere nulla nei profumi e non essere aggrediti dall'ossidazione, così da vinificare solo uva di alta qualità.

Vinificazione

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

Affinamento

Nel mese di novembre, i tre vini vengono posti separatamente in piccole botti di rovere francese nuovo. Per ciascun vino vengono selezionati i tipi di legno più adatti e i tempi di affinamento variano dai 12 ai 36 mesi.

Successivamente viene effettuato l'assemblaggio, lasciando il vino sovrastare in acciaio per alcuni mesi al fine di favorire l'equilibrio delle componenti organolettiche.

LE FRACCE
ORGOGGIO DI LOMBARDBIA

TENUTA LE FRACCE Soc. Agr. A R.L.

Via Castel del Lupo, 7 - 27045 - Mairano di Casteggio (PV) - ITALIA | Tel. (+39) 0383 82526 | e-mail commerciale@lefracce.com | www.lefracce.it