

“GARBOSO”

Oltrepò Pavese Barbera DOC



Vitigni

100% Barbera da vigneti storici del 1998 e da impianti del 2002.

Terreno

5 ettari di terreno argilloso-sabbioso esposti a est/sud-est a un'altitudine di 150-300 metri s.l.m. nei comuni di Mairano di Casteggio e San Biagio di Casteggio.

Coltivazione

I trattamenti nel vigneto sono ridotti al minimo, senza l'uso di antiparassitari e prodotti di sintesi. Il sistema di potatura è il Guyot, che garantisce una maggiore uniformità qualitativa.

La scelta rigorosa dell'azienda è di ottenere una grande qualità, scegliendo di avere una produzione massima di 1,6kg per pianta (la resa per ettaro è di 80q di uva per circa 5.000 piante).

Ricerca

Conducendo direttamente in campo le ricerche finanziate dalla Fondazione Bussolera-Branca, che mirano alla valorizzazione del patrimonio agri-vitico 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 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

La macerazione dura 5 giorni, a una temperatura massima di 28 °C, con frequenti rimontaggi nei primi 3 giorni.

Affinamento

A fermentazione malolattica avvenuta, il vino viene affinato in serbatoi condizionati di acciaio inox a 15 °C di temperatura per 12 mesi.

LE FRACCE
ORGOGGIO DI LOMBARDIA

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