

“MORO”

Pinot Nero dell’Oltrepò Pavese DOC



Vitigni

100% Pinot Nero da vigneti impiantati negli anni '90.

Terreno

2 ettari, sciolto con molto scheletro e ottima dotazione di calcare, esposti a est a un'altitudine di 150-300 metri s.l.m.. I vigneti sono situati nel comune di Mairano di Casteggio e San Biagio di Casteggio.

Coltivazione

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

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

La scelta rigorosa dell'azienda è di ottenere una grande qualità, scegliendo di avere una produzione massima di 1,4kg per pianta (la resa per ettaro è di 70q 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 un'accurata 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

Gli acini vengono separati delicatamente dal raspo e macerati per 3 giorni a una bassa temperatura di 15 °C, al fine di preservare il potenziale aromatico. Successivamente il mosto va in fermentazione a temperatura controllata di 25 °C.

Affinamento

A fermentazione malolattica avvenuta, il vino viene conservato in acciaio a una temperatura di 12 °C.

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