

“CIRGÀ”

Oltrepò Pavese Rosso DOC



Vitigni

Croatina 50%, Barbera 25%, Pinot Nero 25%.

Terreno

3 ettari di natura sabbioso-argillosa, esposti a est, tra i 150 e i 200 metri s.l.m. nel comune di Mairano di Casteggio, sulla collina contraddistinta con il nome di Cirgà.

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 1,3kg per pianta (la resa per ettaro è di appena 60q di uva per circa 4.500 piante).

Ricerca

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

I tre vini, affinati separatamente in acciaio per il primo anno, sono poi assemblati e proseguono la sosta in serbatoi di acciaio inox, condizionati a 15 °C di temperatura, per ulteriori 3 anni.

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