

“FLAMANT”

Syrah IGT - Rosé



Vitigni

100% Syrah. La produzione deriva da vigneti del 2006.

Terreno

0,7 ettari di natura sabbioso, esposti prevalentemente a est a un'altitudine compresa 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 antiparassitari e prodotti di sintesi.

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 1,2kg per pianta (la resa per ettaro è di 60q 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-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 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

A seguito di una pressatura soffice delle uve intere, con una resa del 30% per l'estrazione delicata del colore, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 15 °C per 25 giorni e successivamente viene conservato "sur lie" per circa 4 mesi alla temperatura costante di 5 °C, per dare una maggiore complessità e personalità gustativa.

Affinamento

Il vino viene affinato in serbatoi di acciaio per una durata di 2 mesi alla temperatura di 5 °C per consentire la stabilizzazione tartarica.

LE FRACCE
CREBOLIO 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