

“LANDÒ”

Oltrepò Pavese DOC Riesling



Vitigni

100% Riesling Renano. La produzione deriva da vigneti del 1994/1998, le cui barbatelle sono state selezionate sulla base di un'attenta ricerca di varietà alsaziane.

Terreno

3 ettari di natura calcarea e calcareo-argillosa esposti a ovest, a una altitudine compresa tra i 250 e i 350 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 antibiotici 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-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

Macerazione pellicolare per 18 ore a 4 °C per migliorare l'estrazione degli aromi e conferire struttura. Segue una pressatura soffice per separare delicatamente le bucce dal mosto. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 18 °C per circa 25 giorni e per il 20% in anfore di ceramica grès al fine di favorire un'ossigenazione controllata ed una maggiore ampiezza aromatica.

Affinamento

In serbatoi di acciaio per una durata di 4 mesi alla temperatura di 5 °C per consentire la stabilizzazione tartarica e per il 20% in anfore di ceramica grès.

LE FRACCE
ORGIGLIO 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