

“RUBIOSA”

Bonarda dell’Oltrepò Pavese DOC Frizzante



Vitigni

100% Croatina

Terreno

11 ettari di natura argillosa, esposti a sud-ovest 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 1,8kg per pianta (la resa per ettaro è di 90q 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

La fermentazione con macerazione dura 7 giorni alla temperatura di 28°C; il vino viene poi conservato alla temperatura di 15 °C sino all’inizio della fase di rifermentazione in autoclave.

Affinamento

Dopo circa 20 giorni di frizzantatura, il vino sosta in autoclave di tiraggio per un mese prima dell’imbottigliamento.

**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