



Vercesi del Castellazzo



Pezzalunga

Uve: Barbera (30-40%), Pinot Nero (30-40%), Croatina (20-30%) e Vespolina (10%).

Vinificazione: le uve sono raccolte a mano in periodi diversi e vinificate separatamente senza aggiunta di anidride solforosa. I vini fermentano a temperature non superiori ai 30° C e, terminata la fermentazione primaria, effettuano sempre la fermentazione malolattica. Sono assemblati non prima di novembre, cercando di ottenere l'equilibrio organolettico migliore. Il *blend* così ottenuto viene chiarificato e avviato all'imbottigliamento.

Imbottigliamento: il Pezzalunga subisce una leggera filtrazione alla quale fa seguito l'imbottigliamento. Resta in bottiglia da uno a due mesi prima di essere commercializzato.

Note di degustazione: questo è forse il vino più tipico dell'Oltrepò Pavese, che però noi proponiamo in versione moderna. Ha un colore rubino brillante; il profumo è estremamente fruttato con sentori di fragola, ribes nero e vaniglia; in bocca mostra eleganza e finezza. Il risultato è un rosso che si accompagna perfettamente a tutti i piatti della tradizione.



Azienda Agricola Vercesi del Castellazzo

Via Aureliano Beccaria, 36
27040 Montù Beccaria (PV)
e-mail: vercesicastellazzo@libero.it
Tel/Fax: +39.0385.262098
www.vercesidelcastellazzo.com

Safra 2012. Jantar em 19 de dezembro de 2015.