



Dalle uve del vigneto Boioli, dell'azienda Castello di Stefanago, esposto a sud a 380 metri s.l.m. un vino del territorio: la Croatina. Un rosso piacevole, fermo, con inusuali e intense note varietali e una fresca acidità.

Vino adatto ad accompagnare tutto il pasto.

Vino Biologico Rosso
Uve 100% Croatina
Lieviti autoctoni
Gradi 13%vol
Vendemmia 2013

Viticultura e Vinificazione

terreno argilloso, allestimento Guyot , 3.500 ceppi ettaro. Coltivazione biologica, vendemmia manuale con selezione dei grappoli ai primi giorni di Ottobre.

Pigiatura tramite diraspatura e contatto, per qualche giorno, con le bucce, svinatura a completo svolgimento degli zuccheri.

Fermentazione, a temperatura controllata, affinamento in botte grande di rovere per 24 mesi poi travasi e imbottigliamento. Sei mesi di sosta in cantina dopo l'imbottigliamento.

Note organolettiche

vino rosso, fermo, dal colore rosso rubino con riflessi violacei; il profumo è fruttato, ampio, floreale e il gusto è persistente, asciutto, equilibrato.

Tecnica di servizio con note di abbinamento

ideale a tutto pasto e particolarmente adatto con salumi e formaggi di media stagionatura e carni rosse.

La temperatura consigliata è 16° - 18°.

Croatina Provincia di Pavia IGP
Vino Biologico



Castello di Stefanago

Safra 2014. 1º Circuito de Degustação Harmonizada, Curitiba 16/03/2017.