



MON CARUL

DATI TECNICI



PEROROSSINO
2016



Provincia di Pavia IGT
Rosso



Vino rosso fermo



Croatina
Barbera
Uva rara



Grado alcolico: 14,5% vol
Zucchero residuo: 2 g/l
Acidità totale: 5,15 g/l
pH: 3,51
Estratto secco totale: 33 g/l

IN DEGUSTAZIONE



Colore rosso granato
con unghia granata.



Bouquet molto personale,
con note che spaziano
dal floreale al fruttato
allo speziato.



Di corpo, robusto,
si impone al palato.



15-18 °C



Carni rosse di lunga cottura, selvaggina.



UNA VIGNA DI 70 ANNI

Il Perorossino prende il nome dalle foglie del pero situato nel mezzo dell'appezzamento, che si tingono di rosso in tempo di vendemmia. Fu nonno Luigi a impiantare questo vigneto poco dopo la fine della seconda guerra mondiale, mentre era ancora mezzadro. Non potendo mettere a dimora varietà pregiate a causa delle ristrettezze economiche, Luigi scelse vitigni autoctoni come la *croà* e la *moradella*, all'epoca considerati di minor valore. Oggi quei vitigni, prodotti con rese bassissime da piante di 70 anni, arricchiscono l'uvaggio del Perorossino (croatina, barbera e uva rara), dandogli un carattere unico.



VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale
in cassetta.
Macerazione di circa 15 giorni.
Affinamento di 1 anno in
tonneau da 500 litri.
Ulteriore affinamento in
bottiglia di 1 anno.



IL VIGNETO

Sistema di allevamento:
controspalliera

Sistema di potatura:
Guyot

Esposizione:
est, sud-est

Tipo di suolo:
argilloso

Altitudine:
420 m s.l.m.

Età media delle viti:
70 anni

Ceppi per ettaro:
4.000-4.500

Resa per ettaro:
40 quintali

