



MON CARUL

DATI TECNICI



VIGIÖ
2018



Bonarda
dell'Oltrepò Pavese
DOC



Vino rosso
frizzante



Croatina
(100%)



Grado alcolico: 13,5% vol
Zucchero residuo: 10 g/l
Acidità totale: 5,2 g/l
pH: 3,49
Estratto secco totale: 31 g/l

IN DEGUSTAZIONE



Colore rosso intenso
con spuma violacea.



Note fragranti
di ciliegia e amarena matura.



Ricco ed elegante.



14 °C



Salumi e pietanze dal gusto deciso.



LA STORIA DI VIGIÖ

Fine di gennaio del 1943: tra i soldati che attendevano di essere rimpatriati dalla campagna di Russia c'era Luigi Calatroni. Doveva raggiungere al più presto il suo comune natio per firmare un contratto che si tramandava da tre generazioni e diventare anch'egli mezzadro. Armato della sua tenacia, tra lunghe camminate, treni in clandestinità, carri e mezzi di fortuna, in due mesi attraversò mezza Europa. A Luigi (detto *Vigiö*) abbiamo dedicato questa Bonarda da croatina in purezza, coltivata con la stessa tenacia con cui lui seppe ottenere ciò che voleva.



VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale.
Resa in pressa del 65%.
Macerazione a freddo (5-10 °C) per circa 3 giorni. La macerazione prosegue a 24-26 °C per 5 giorni. Rifermentazione in autoclave con il proprio zucchero residuo. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.



I VIGNETI

Sistema di allevamento:
controspalliera

Sistema di potatura:
Guyot

Esposizione:
nord, nord-ovest

Tipo di suolo:
argilloso-calcareo

Altitudine:
300 m s.l.m.

Età media delle viti:
20 anni

Ceppi per ettaro:
4.000

Resa per ettaro:
95-100 quintali

