

DATI TECNICI



VIGIÖ
2021



Bonarda
dell'Oltrepò Pavese
DOC (frizzante)



Vino rosso
frizzante



Croatina
(100%)



Grado alcolico: 13% vol
Zucchero residuo: 12 g/l
Acidità totale: 5,95 g/l
pH: 3,45
Estratto secco totale: 39 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
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

