



# MON CARUL



VINO BIOLOGICO

## DATI TECNICI



VIGIÖ  
2022



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

