



MON CARUL



VINO BIOLOGICO

DATI TECNICI



VIGIÖ
2023



Bonarda
dell'Oltrepò Pavese
DOC (vino frizzante)



Vino rosso
frizzante



Croatina



Grado alcolico: 13,5% vol
Zucchero totale: 7,5 g/l
Acidità totale: 5,30 g/l
pH: 3,45
Estratto secco totale: 34 g/l
Contiene solfiti
Energia: 70 kcal x 100 ml

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

Bassa resa in pressa.
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.



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

