

Eccentrico



ECCESTRICO

Vitigno tradizionalmente vinificato mosso, diversamente dal solito viene vinificato fermo in questa zona del Piemonte.

Croatina caratterizzata da delicati tannini, estremamente longeva, risulta un ottimo abbinamento con salumi, carni rosse e formaggi stagionati.

ECCESTRICO

Typically it's a sparkling red wine, but our version, typical from Lower Piedmont, results in an unconventional red wine that is still. Croatina is characterized as delicate, low in tannins, typically aged for long periods of time. Pairings with salami, red meat, and aged chese.

VITIGNI: 100% Croatina

ESPOSIZIONE: Ovest

COMUNE DI UBICAZIONE VIGNETO: Sarezzano

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1998

NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 4500

ALTITUDINE: m S.L.M. 280

NATURA DEL TERRENO: Marna argillo-Calcareo

VINIFICAZIONE: raccolta manuale dei grappoli migliori e a completa maturazione verso la terza decade di settembre; diraspapigiatura soffice con successiva fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni a 26°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta in Acciaio

AFFINAMENTO: 6-mesi in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA : 6-12 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

GRAPE VARIETY: 100% Croatina

EXPOSURE: West

VILLAGE: Sarezzano

TRAINING SISTEM: Guyot

YEAR OF PLANTING: 1998

PLANTS PER HECTARE: 4500

ALTITUDE: meters above sea level 280

SOIL COMPOSITION: Clay-Limestone Marl

VINIFICATION: manual harvesting of the best bunches and full maturation towards the third decade of September; vinification with destemming crush and maceration with skin contact in steel tanks with temperature controlled of 26°C for 10 days.

MALO LACTIC FERMENTATION: carried out in steel tank

AGING: 6 months in stainless steel tank

AGING IN BOTTLE : 6-12 months

SERVING TEMPERATURE: 16°C