



OLMETTO 2005

Barbera Oltrepò Pavese DOC

Si produce con uve Barbera (85%), e Croatina e Uva Rara (15%) della vigna **OLMETTO**. Questa vigna è un esempio della più autentica tradizione del Casteggiano. La vigna **OLMETTO** è sita nel comune di Casteggio (foglio 16, particelle 69, 72, 231, 246), si estende su un totale di 1,77 ettari ed è posta ad un'altezza di 150 metri sul livello del mare, con esposizione a sud-ovest. La vendemmia 2003 è avvenuta a fine settembre ed è stata accompagnata da un clima forse eccessivamente caldo e asciutto. Le uve, diradate nella prima settimana di luglio, sono state vendemmiate e poi vinificate, seguendo un'accurata e meticolosa pratica di cantina. Ad una macerazione sulle bucce di 16 giorni, è seguita una permanenza di circa un anno in vasche inox, con ripetuti travasi. Il vino è stato successivamente elevato in fusti di rovere per 15 mesi ed affinato in bottiglia per altrettanto.

Scheda delle vigne:

<i>Anno di impianto:</i>	1976
<i>Ettari:</i>	1,77
<i>Vitigno:</i>	Barbera (85%) Croatina e Uva Rara (15%)
<i>Produzione media:</i>	kg. 2,5 per ceppo

Scheda del vino:

<i>Data della vendemmia:</i>	metà Ottobre
<i>Data di imbottigliamento:</i>	Luglio 2007
<i>Numero di bottiglie prodotte:</i>	8.300 (0,75 lt.)

Scheda analitica:

<i>Alcool per distillazione:</i>	14, 48% vol.
<i>Zuccheri riduttori:</i>	2,92 g/lt.
<i>Estratto secco ridotto:</i>	30,05 g/lt.
<i>SO2 totale:</i>	77,00 p.p.m.
<i>Acidità totale:</i>	5,90 g/lt.
<i>PH:</i>	3,39

Caratteristiche organolettiche:

Colore:
rubino intenso e profondo.

Profumo:
intenso, caratteristico, con leggeri sentori vanigliati e di piccoli frutti rossi.

Gusto:
equilibrato ed armonico, potente e caldo con sensazioni fruttate; buona trama tannica.