

Vigna Castello

La Denominazione: **Bonarda dell'Oltrepò Pavese**

Le Vigne: **Vigna Castello**

Vigna Castello è la nostra storia. È la vigna storica di famiglia, si colloca a ridosso del Castello di Mornico con esposizione a nord, il sole arriva a metà mattina e la notte le correnti di fondovalle risalgono creando un microclima con una buona escursione termica giornaliera. Il terreno è argilloso e molto ricco. Qui abbiamo il pendio più pronunciato dell'azienda nella parte più ad est. Per noi è un luogo unico, il Casello Isimbardi di fronte con il monte Zavo appena più in là, il Maniero di Mornico alle spalle e all'orizzonte Il Borgo di Torricella con il suo Santuario e più in là tutta la pianura padana, con le alpi laggiù in fondo.

Ampelografia: **Croatina 85% - Barbera 10% - Vespolina 5%**

DATI TECNICI

Gradazione alcolica **13,5 %**

Malolattica **svolta**

Dosaggio Zuccheri **5 gr/l**

Temperatura di servizio **16/18°C**

IL LAVORO DI EDO E MASSIMO

La raccolta avviene alla terza decade di settembre; scegliamo solo i migliori grappoli, facendo anche una selezione a verde se l'annata lo richiede. Diraspatura e Pigiatura precedono la crio macerazione, operazione che ci consente di estrarre tannini dolci, antociani e polifenoli che aiuteranno il mosto a diventare un grande vino. La fermentazione avviene lentamente, l'ultima parte senza bucce. A questo punto la massa viene divisa e messa a maturare in botti di acciaio e di legno. A tarda primavera, quando i tannini della croatina si sono ingentiliti riuniamo le masse e imbottigliamo il vino. La messa in commercio avviene dopo almeno 3 mesi di riposo in bottiglia.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE DEI SOMMELIER DANIELA E VALTER

- 👁 Un vino dal colore rubino intenso con riflessi violacei. Alla rotazione del bicchiere mostra una bella consistenza e scivola su di esso formando bellissimi archetti.
- 👂 Il naso è inebriato da un profumo **vinoso** che rimanda all'immagine di un'antica cantina. Elegantemente fruttato, con note di **mora, lampone** e spezie, impreziosito da sentori terziari di vaniglia conferitigli dall'affinamento in legno.
- 👄 In bocca è succoso, rotondo, con una giusta e piacevole **tannicità** che gli regalano uno stile unico, tipico del suo **terroir**. Di ottimo equilibrio e persistenza.
- 🍷 Ottimo abbinato a salumi vari, ravioli di carne, arrostiti, formaggi di media stagionatura.
Noi lo abbiniamo con gli agnolotti ripieni di brasato con lo stesso in sugo.

