



PODERI DI SAN PIETRO

Collada

TIPO DI VINO: Rosso Fermo (V.Q.P.R.D.)

NOME / ETICHETTA: Collada

CLASSIFICAZIONE: San Colombano DOC

COMUNE DI PROVENIENZA: San Colombano, Miradolo Terme, Graffignana

NOME VIGNETO / AREA DI PROVENIENZA: Collada, Costaregina, Cantona, Livelli, Cavalli

ALTIMETRIA: 130 mt s.l.m.

TIPO DI SUOLO: terreno profondo composto da sabbia, argille e limo, ricco di sali minerali, potassio, calcio e magnesio

VITIGNI: Croatina 45%, Barbera 45%, Merlot 10%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contropalliera con potatura a Guyot bilaterale

DENSITÀ IMPIANTO: 5400 piante per ettaro

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2007

RESA: per ha 9000 kg; per pianta 1.7 kg

PERIODO DI VENDEMMIA: terza di Settembre per barbera, prima settimana di Ottobre per croatina e uva rara

METODO DI RACCOLTA: manuale, l'uva viene trasportata con carri frigoriferi per evitare ossidazioni

METODO DI VINIFICAZIONE: dopo la diraspapigiatura il pigiato viene inviato in vasche inox di fermentazione chiamate fermentini, dotate di apposita attrezzatura per la gestione automatica dei rimontaggi, controllo della temperatura di fermentazione e lo scarico delle vinacce

FERMENTAZIONE: fermentazione alcolica in acciaio inox e parte della fermentazione malolattica in barriques

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 26°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE /

MACERAZIONE: 12 giorni

PERIODO DI MATURAZIONE: 12 mesi il vino in acciaio e max 14 mesi la parte in barriques

PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO: nel mese di Giugno

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5.2

PH: 3.57

ESTRATTO SECCO: 29.2 gr/l

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 3-5 anni

EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: 12-24 mesi dall'imbottigliamento

N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 30.000



WINE TYPE: Still Red quality wine Produced in a Specific Region (P.S.R.)

NAME / LABEL: Collada

CLASSIFICATION: San Colombano DOC

DISTRICT OF ORIGIN: San Colombano, Miradolo Terme, Graffignana

VINEYARD'S NAME / PLACE OF ORIGIN: Collada, Costaregina, Cantona, Livelli, Cavalli

ALTITUDE: 130 mt. above sea level

SOIL PROFILE: deep, sandy, clayey and slimy soil, rich in mineral salts like potassium, calcium and magnesium

GRAPEVINE VARIETIES: Croatina 45%, Barbera 45%, Merlot 10%

GROWING SYSTEM: vertical shoot positioning with bilateral Guyot pruning

PLANT DENSITY: 5400 vines per hectare

FIRST YEAR OF PRODUCTION: 2007

YIELD: 9000 kg per ha; 1.7 kg/vine

VINTAGE: Barbera grapes are harvested during the third week of September, while Croatina and Uva Rara are gathered during the first week of October

HARVESTING: manual, in order to avoid oxidations, grapes are carried in refrigerated waggons

WINEMAKING SYSTEM: after being trodden and destemmed, the crushed grapes are sent to special inox fermentation tanks, provided with automatic pumping over system, control of fermentation temperature and marc draining system

FERMENTATION: alcoholic fermentation in stainless steel (inox) and part of the malo-lactic fermentation in oak barrels

FERMENTATION TEMPERATURE: 26°C

FERMENTATION / MACERATION TIME: 12 days

MATURATION TIME: wine is kept for 12 months in steel tanks while for max 14 months in oak barrels

BOTTLING PERIOD: in June

ALCOHOLIC CONTENT: 13.5% vol.

TOTAL ACIDITY: 5.2

PH: 3.57

DRY EXTRACT: 29.2 gr/l

AGING APTITUDE: 3-5 years

BEST TASTING CURBE: 12-24 months after bottling

N° OF BOTTLES: 30.000