



PODERI DI SAN PIETRO

Costaregina

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

NOME / ETICHETTA: Costaregina

CLASSIFICAZIONE: San Colombano Doc

COMUNE DI PROVENIENZA: San Colombano,
Miradolo Terme, Graffignana

NOME VIGNETO / AREA DI PROVENIENZA:
Balestra, Cantona, Livelli, Cavalli

ALTIMETRIA: 140 mt s.l.m.

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

VITIGNI: Croatina 45 %, Barbera 40 %, Uva Rara 15 %

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot bilaterale

DENSITÀ IMPIANTO: 5400 piante per ettaro

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1998

RESA: per ha 10000 kg; per pianta 1.85 kg

PERIODO DI VENDEMMIA: Terza settimana
di Settembre per la 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: acciaio inox

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 26°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE /

MACERAZIONE: 10 giorni la prima
fermentazione e circa 15 giorni la seconda
fermentazione per la presa di spuma in
autoclave (metodo Martinotti)

PERIODO DI MATURAZIONE: 1 mese sulle fecce
fini

PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO: fine
Febbraio, inizio Marzo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5.8

PH: 3.50

ESTRATTO SECCO: 28 gr/l

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 2 anni

EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: 6 mesi
dall'imbottigliamento

N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 50.000



WINE TYPE: Red Quality semi-sparkling
wine - Produced in a Specific Region (P.S.R.)

NAME / LABEL: Costaregina

CLASSIFICATION: San Colombano Doc

DISTRICT OF ORIGIN: San Colombano,
Miradolo Terme, Graffignana

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

ALTITUDE: 140 mt. above sea level

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

GRAPEVINE VARIETIES: Croatina 45 %, Barbera 40 %, Uva Rara 15%

GROWING SYSTEM: bilateral Guyot

PLANT DENSITY: 5400 vines per hectare

FIRST YEAR OF PRODUCTION: 1998

YIELD: 10000 kg per ha; 1.85 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: stainless steel (inox)

FERMENTATION TEMPERATURE: 26°C

FERMENTATION / MACERATION TIME:

The first fermentation lasts 10 days and second
one goes on for nearly in closed tanks (Charmat
process)

MATURATION TIME: 1 month on the lees

BOTTLING PERIOD: around the end of February
, beginning of March

ALCOHOLIC CONTENT: 12,5% vol.

TOTAL ACIDITY: 5.8

PH: 3.50

DRY EXTRACT: 28 gr/l

AGING APITUDE: 2 years

BEST TASTING CURBE: 6 months after
bottling

N° OF BOTTLES: 50.000