



PODERI DI SAN PIETRO

Rosso di Valbissera

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

NOME / ETICHETTA: Rosso di Valbissera

CLASSIFICAZIONE: San Colombano Doc

COMUNE DI PROVENIENZA: San Colombano

NOME VIGNETO / AREA DI PROVENIENZA: Valbissera, Costaregina, Cantona, Livelli

ALTIMETRIA: 140 mt s.l.m.

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

VITIGNI: Croatina 45 %, Barbera 45 %, Uva Rara 10 %

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot bilaterale

DENSITÀ IMPIANTO: 5400 piante per ettaro

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1998

RESA: per ha 9000 kg; per pianta 1.7 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 diraspigiatura 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 la fermentazione malolattica in barriques

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 26°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE /

MACERAZIONE: 10/15 gg

PERIODO DI MATURAZIONE: 18 mesi in barriques

PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO: nel mese di Giugno

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5.3

PH: 3.5

ESTRATTO SECCO: 30.2 gr/l

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 5-8 anni

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

N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 30.000



WINE TYPE: Still Red

NAME / LABEL: Rosso di Valbissera

CLASSIFICATION: San Colombano Doc

DISTRICT OF ORIGIN: San Colombano, Miradolo Terme

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

ALTITUDE: 140 mt. above sea level

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

GRAPEVINE VARIETIES: Croatina 45 %, Barbera 45 %, Uva Rara 10 %

GROWING SYSTEM: bilateral Guyot pruning

PLANT DENSITY: 5400 vines per hectare

FIRST YEAR OF PRODUCTION: 1998

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 waggon

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 takes places in stainless steel (inox) tanks and malolactic fermentation in oak barrels

FERMENTATION TEMPERATURE: 26°C

FERMENTATION / MACERATION TIME: 10/15 days

MATURATION TIME: 18 months in barriques

BOTTLING PERIOD: In June

ALCOHOLIC CONTENT: 13% vol.

TOTAL ACIDITY: 5.3

PH: 3.5

DRY EXTRACT: 30.2 gr/l

AGING APTITUDE: 5-8 years

BEST TASTING CURBE: 12-24 months after bottling

N° OF BOTTLES: 30.000