

# Rosso Borghesa



**Denominazione e tipologia :** Rosso IGT Provincia di Pavia-rosso fermo

**Vitigno :** Croatina IGT Provincia di Pavia 65% Barbera 35 % ,Uva Rara e Vespolina

**Comune di Produzione:** Montecalvo Versiggia-Montalto Pavese

**Suolo:** Marnoso con striature calcaree – Altitudine m.320 s.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice – Resa in uva per Ha 70/80 q.li

**Vinificazione:** A fine Settembre - metà ottobre l'uva scelta viene raccolta manualmente e pigiadiraspata ; viene fermentata senza controllo di temperatura sui propri lieviti indigeni in macerazione con le bucce per circa 10 giorni in vasche di cemento sotterranee.Dopo la svinatura e il completamento della fermentazione e dopo alcuni travasi, senza effettuare alcuna chiarifica o stabilizzazione viene imbottigliato e lasciato riposare per almeno 6 mesi in bottiglia al buio prima di essere messa in vendita.

**Tenore Alcolico:** 14 % vol.

**Riconoscimenti :** Due bicchieri Vini d'Italia in varie annate, Oscar Berebene Gambero Rosso in varie annate