

# Oltremodo



**Denominazione e tipologia:** Croatina IGT provincia di Pavia -

**Vitigno:** Croatina ( 85-100% ) ,Uva Rara e Vespolina ( 0-15 % ) -

**Comune di Produzione:** Cà Tessitori di Montecalvo Versiggia-Finigeto di Montalto Pavese

**Suolo:** Marnoso con striature calcaree - Altitudine m.300-320 s.m. esposizione sud ovest

**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 fermentato senza solfiti aggiunti senza controllo di temperatura sui propri lieviti indigeni in macerazione con le bucce per 7 giorni in vasche di cemento sotterranee. Dopo la svinatura in primavera il vino viene imbottigliato anche a fermentazione non completamente ultimata, Infine lasciata riposare per almeno 12 mesi in bottiglia al buio prima di essere messa in vendita ; per questo oltremodo cambia a seconda dell'annata, a volte brioso con una leggera carbonica e a volte fermo ; è un vino longevo che evolve in bottiglia per parecchi anni.

**Tenore Alcolico:** 13,5 -14 % vol. a seconda dell'annata

Due bicchieri rossi Gambero Rosso 2020 ( finalista tre bicchieri )