

# Empito

## **TIPOLOGIA:**

Rosso fermo

## **ANNATA:**

2024

## **VITIGNI:**

Croatina

## **VIGNETO:**

Il vigneto è posto sull'appennino Lombardo/Pavese e più precisamente sulla collina del Pernione in comune di Rocca Susella.

**Suolo:** Calcereo-argilloso

**Metodo di allevamento:**

Il vigneto è coltivato secondo il metodo Naturale oltre che Biologico che prevede l'inerbimento tra i filari con regolari sfalcature durante l'anno e l'utilizzo di solo rame e zolfo per la lotta sanitaria.

**Anno di impianto:** 2000

**Sistema allevamento viti:** Guyot basso.

**Viti per ettaro:** 4.000

**Resa:** 50 quintali per ettaro – 2 kg/vite.

**Altitudine:** da 350 a 400 metri s.l.m.

**Vendemmia:** si svolge nella prima/seconda settimana di Ottobre e solo a maturazione fenolica accertata delle uve.

## **VINIFICAZIONE:**

La raccolta avviene in piccole cassette da 15 Kg; Le uve dopo poche ore, vengono dirasate e pigiate delicatamente; il mosto ottenuto viene posto a fermentare in tini d'acciaio, la macerazione sulle bucce si protrae per 12-14 giorni con rimontaggi giornalieri; segue poi la svinatura con soffice pressatura, decantazione statica, travasi ed imbottigliamento nel anno successivo.

La svinatura con leggera pressatura della vinaccia consente di contenere la resa in 35-38 ettolitri per ettaro.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, giusta acidità e sensibile contenuto di tannini. Al palato presenta note fruttate (ciliegia, marasca,) e una gradevole tannicità

## **GRADAZIONE ALCOLICA:**

13,50 % Vol

## **ABBINAMENTI:**

Si abbina bene a salumi, piatti di carne rossa e formaggi stagionati.

## **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

16-18° C

## **FORMATO:**

0.75 Lt

Contiene solfiti

