

## Casale del Re

ROSSO I.G.T.

“Vino espressione del Territorio”

La parola “territorio” è alla base dei grandi Cru. L'uva rappresenta la materia prima atta a produrre un vino dotato di caratteristiche peculiari. L'influenza del territorio sulla vigna ed il vino deriva da fattori di origine ecologica (geologia, fitologia, paesaggio, clima locale), di ordine biologico (vitigni portainnesti, associazioni vegetali) e dai fattori di intervento (tecnica colturale, pratiche enologiche, etc., ...). L'obiettivo è il raggiungimento della migliore vendemmia possibile per un ambiente considerato. La vinificazione ben condotta permette di conservare nel vino ottenuto le potenzialità viticole del territorio. Nasce così il “Casale del Re”, un vino dalla spiccata personalità, in grado di esprimere eleganza e potenza, dotato di una complessità aromatica e grande persistenza di bouquet, un particolarissimo Cru che esprime in tutta la sua eleganza e finezza la peculiarità viticola dell'Oltrepò Pavese.

### Scheda Tecnico Organolettica

<b>Classificazione:</b>	Rosso I.G.T.
<b>Uve:</b>	70% Barbera; 30% Pinot Nero
<b>Provenienza:</b>	La varietà Barbera proviene da vigneti in Rovescala e in Montù Beccaria situati ad un'altitudine compresa tra i 150 - 200 m. sul livello del mare. Il Pinot Nero proviene da vigneti dell'Alta Valle Versa situati ad un'altitudine superiore ai 400 m. sul livello del mare.
<b>Composizione del suolo:</b>	Sottili depositi alluvionali di carattere argilloso sabbioso e occasionalmente anche ciottoloso su matrice calcarea di arenarie stratificate.
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Vinificazione:</b>	La raccolta delle uve, eseguita totalmente a mano, inizia nella prima decade di Ottobre per la Barbera, nella terza decade di Settembre per il Pinot Nero. La macerazione dura mediamente 15 giorni ad una temperatura massima di 28° C. La fermentazione malolattica si conclude a fine Novembre. A fermentazione avvenuta, il vino viene passato in piccole botti di rovere nuove per circa 12 mesi, poi viene assemblato e imbottigliato. Dopo l'imbottigliamento il vino rimane a riposo nelle cantine per un ulteriore periodo di affinamento di 18 mesi.

### Scheda Gustativa

<b>Colore:</b>	rosso rubino intenso con riflessi granata.
<b>Profumo:</b>	ampio, etereo, persistente con elegante sentore di viola mammola, rosa selvatica e ricordi di prugna secca.
<b>Sapore:</b>	asciutto, corposo, austero ma anche armonioso, vellutato che non lascia dubbi sulla sua eccezionale stoffa e personalità.
<b>Abbinamenti gastronomici:</b>	carni rosse, cacciagione alata, selvaggina a pelo, formaggi stagionati ma si propone anche come vino da serena e pacata meditazione.

#### NOTE TECNICHE

Alcol: 15% - Zuccheri residui: 2 - 3 g/l - Acidità titolabile: 5,50 g/l - pH: 3,40 - Potenziale invecchiamento: oltre 10 anni - Dati pallettizzazione: ctx6 (Imballo), 10 ct (Strato), 60 ct (Pallet) - Codice prodotto: 80105

75 cl  
150 cl  
300 cl

