



## "CROATINA"

I.G.T. PROVINCIA DI PAVIA

FRIZZANTE

Dall'uva Croatina, vitigno tipico dell'Oltrepò Pavese, si ottiene questo vino, reso frizzante mediante leggera rifermentazione naturale in autoclave.



**UVA:** Croatina 100%.

**VIGNETO:** I vigneti sono di proprietà. Le viti sono allevate a spalliera su colline esposte in terreni marnosi, calcareo-argillosi.

**VINIFICAZIONE:** Dopo la pigiatura e la macerazione con bucce, la fermentazione termina in vasche inox.

La successiva rifermentazione in autoclave.

**VINO:** Colore: alla mescolta si distingue per la bella spuma vivace, intensa, evanescente con caratteristici riflessi granata.

Profumo: al naso emerge la tipicità del varietale: è vinoso con note dominanti di lampone e amarena.

Sapore: al palato è nel contempo morbido e corposo, sapido e suadente: un vino franco di buona struttura e piacevole tannicità.

**QUALIFICAZIONE:** Vino rosso tenue - frizzante secco.

Da consumarsi giovane.

**ABBINAMENTO:** è il tipico rosso estivo. Accompagna piacevolmente i bolliti ed i piatti più grassi della cucina tipica.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12° - 14°C. In bicchieri a calice e.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12%

**ZUCCHERI RESIDUI:** 9 gr/l%

**A TOTALE:** 6,8 gr/l

**CAPACITA' 750 ML**

**IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE**

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** da bersi giovane.



---

Cantina Storica di Montù Beccaria S.r.l.

Via Marconi 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italy

tel. +39 0385 262252 - fax +39 0385 262942    www.ilmontu.com - ilmontu@ilmontu.com