



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



VARMASÌ 2018

TIPO

vino rosso fermo

VITIGNI

98% Barbera 2% Croatina e Uva Rara

VINIFICAZIONE

questo vino viene prodotto solo nelle annate di maggior pregio dalle uve provenienti dall'omonimo vigneto. La "Vigna Varmasì" è uno degli appezzamenti più antichi di tutta l'azienda, il suo impianto sembra risalire a circa cento anni fa. Le rese ad ettaro sono molto basse; ciò consente di avere un minor numero di grappoli di maggior qualità.

Le uve vengono raccolte manualmente e in leggera sovrasmaturazione, questo permette di effettuare un'attenta selezione.

Dopo la pigiadiraspatura il mosto, a contatto con le bucce, subisce la fermentazione alcolica che si protrae per circa una settimana durante la quale vengono eseguiti più rimontaggi.

Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura. Il vino così ottenuto, dopo più travasi, viene lasciato ad affinarsi in botti di acciaio dove a fermentazione malolattica compiuta viene imbottigliato.

Questo vino è prodotto solo nelle annate migliori.

Ben si adatta all'invecchiamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ha colore rosso rubino carico. Ha profumo intenso, persistente, vinoso con sentori marcati di confettura e frutti di bosco.

Al palato è strutturato, piacevole, setoso, persistente con stoffa.

GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol

ACCOSTAMENTI

si accompagna a primi piatti a base di carne (ravioli e agnolotti), ottimo con piatti di carne rosse, buono con la selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18/20° C. Stappare la bottiglia almeno un'ora prima.

Azienda Agricola CA' DEL GE' di Carlo Padroggi e C. Soc. Agr.

loc. Cà del Gè 27040 Montalto Pavese (PV)

Tel. e fax 0383.870179 info@cadelge.it www.cadelge.com