



NIDO DELLA TEMPESTA

PROVINCIA DI PAVIA

Indicazione geografica tipica

CROATINA

ANNATA

2021

TIPOLOGIA

Rosso rifermentato in bottiglia metodo ancestrale

COLORE

Rosso rubino carico con riflessi violacei

UVAGGIO

Croatina 90%, barbera 5%, uva rara 5%

GRADO ALCOLICO

14,5% vol

PROFUMO

Fine, intenso, franco, vinoso con sentori di viola, prugna, mora e marasca

GUSTO

Secco, equilibrato, persistente

ABBINAMENTI

Salumi, primi e secondi piatti saporiti, carni rosse, formaggi stagionati

SERVIZIO

Servire a 16-18 °C in bicchiere ampio

FORMATO

75 cl

NOTE

La formazione di depositi è un processo naturale dovuto alla rifermentazione in bottiglia ed è indice della genuinità del prodotto.

NIDO DELLA TEMPESTA 2021

La nostra realtà

Bricco dei Roncotti è il versante della collina dove sono ubicati i nostri vigneti. Siamo in una zona di arenarie, anche affioranti, l'altitudine è compresa tra 150 e 230 m s.l.m., l'esposizione delle vigne è ovest, i terreni sono costituiti da marne chiare friabili, con piccole lenti di argille rosse, substrati gessosi e sabbie fini. La nostra è riconosciuta come viticoltura eroica per l'elevatissima pendenza, condizioni ambientali estreme affrontabili solo con grande passione e dedizione.

La filosofia

Con tenacia coltiviamo i nostri vigneti nel rispetto della natura, aderiamo ai disciplinari di produzione integrata, contribuendo in maniera significativa alla conservazione della biodiversità e al miglioramento della sostenibilità ambientale del prodotto. L'esposizione e la pendenza elevata del versante, il terroir unico, l'alto numero di ceppi per ettaro, la scarsa disponibilità idrica, l'inerbimento permanente, la potatura corta e accurata, l'attenta legatura estiva, sono tutte caratteristiche peculiari per una corretta gestione del vigneto, che si traducono alla fine in una qualità superiore delle uve alla vendemmia.

Clima

L'inverno abbastanza umido e freddo e il mese di Aprile molto freddo e secco hanno portato ad un ritardo del risveglio delle piante, accentuato ulteriormente da un mese di Maggio altrettanto fresco, soprattutto di notte. Giugno torrido ha portato uno sviluppo repentino e intenso della vegetazione recuperando parte del rallentamento precedente. Luglio e a agosto caldi e secchi hanno portato ad un generale accelerazione della maturazione, ma con grappoli e acini di piccole dimensioni. La forte escursione termica e il clima asciutto negli ultimi giorni prima della vendemmia hanno garantito un'ottima maturazione delle componenti aromatiche e il mantenimento della sanità delle uve.

Vendemmia

La vendemmia si è svolta il 17 e il 18 settembre, nella media degli anni precedenti. La maturazione dell'uva è stata ottimale per le sue componenti aromatiche e gustative. La raccolta è avvenuta a mano nelle ore più fresche della giornata deponendo con cura i grappoli nelle cassette per preservarli per la fase successiva.

Vinificazione

Pigiatura di uve fresche e sane, fermentazione regolare con follature e rimontaggi effettuati 1-2 volte al giorno. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tino di acciaio inox a temperatura tra 24 e 27 °C. Svinatura dopo circa 6 settimane, maturazione sempre in tini di acciaio inox con effettuazione di diversi batonnage sulle fecce fini. Rifermentato in bottiglia, metodo ancestrale.