

# **MISTERO**

PROVINCIA DI PAVIA Indicazione geografica tipica

ANNATA 2021

**TIPOLOGIA** 

Rosso fermo superiore, affinato 12 mesi in barrique

**COLORE** 

Rosso rubino carico

**UVAGGIO** 

Sangiovese grosso, Cabernet Sauvignon

GRADO ALCOLICO

15,5% vol

**PROFUMO** 

Fine, con combinazione gradevole di fragranze erbacee, fruttate e speziate

**GUSTO** 

Armonico, complesso, ottima struttura e lunga persistenza

**ABBINAMENTI** 

Salumi, primi e secondi saporiti, brasati, carne alla griglia, formaggi stagionati

**SERVIZIO** 

Aprire 1 ora prima di servire a 18-20 °C in bicchieri ampi, tipo ballon o gran cru

CONSERVAZIONE

10 anni e oltre

NOTE

La formazione di depositi è un processo naturale indice della genuinità del prodotto

**B**RICCO DEI **R**ONCOTTI, Frazione Vigalone, 132 – 27044 Canneto Pavese (PV), ITALIA tel. 366/3025432 - 339/4133710 - email: <u>info@briccodeironcotti.it</u> - web: <u>www.briccodeironcotti.it</u>







## MISTERO 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. La forte escursione termica e il clima asciutto negli ultimi giorni prima della vendemmia hanno garantito un ottima maturazione aromatica e il mantenimento delle sanità delle uve.

#### Vendemmia

La vendemmia si è svolta il 16 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 di 20-28 °C. Svinatura dopo circa 6 settimane e inizio maturazione sempre in tini di acciaio. In inverno il vino è stato travasato in barrique di secondo passaggio; l'invecchiamento in legno si è protratto per 12 mesi con effettuazione di periodici batonnage. Ulteriore sosta in vasca di acciaio inox prima dell'imbottigliamento e dell'affinamento finale in bottiglia.

**B**RICCO DEI **R**ONCOTTI, Frazione Vigalone, 132 – 27044 Canneto Pavese (PV), ITALIA tel. 366/3025432 - 339/4133710 - email: <u>info@briccodeironcotti.it</u> - web: <u>www.briccodeironcotti.it</u>