

PAZIENDA AGRICOLA PIETROTORTI



CASTELROTTO ROSSO

Provincia di Pavia IGT Rosso

Vitigno: Croatina (100%)

Comune di produzione: Montecalvo Versiggia

Altimetria del vigneto: 320 m slm.

Tipo di terreno: terreno limoso e argilloso

Sistema di allevamento: Guyot classico

Anno d'impianto: 1960

Resa per ettaro: 60 quintali

Fermentazione: 20 giorni sulle bucce

Affinamento: 24 mesi in *barrique* di rovere di Allier

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico quasi impenetrabile. Il naso è dolce e intenso: si riconoscono sentori di marasca, prugna, mora, seguiti da noce moscata, pepe, chiodi di garofano. La bocca è fresca, di grande corpo e di grande struttura, dotata di un tannino gradevole e molto equilibrato.

Da servire a 18° C, abbinato a un'anatra ripiena servita con mostarda di Voghera e bagnetto verde.

Invecchiamento: 10 anni.

Azienda agricola Pietro Torti

Località Castelrotto, 9 - 27047 Montecalvo Versiggia (PV)

+39 38599763 +39 3385849675 info@pietrotorti.it www.pietrotorti.it