

Zona di produzione

I terreni di proprietà dell'azienda agricola Castel del Lupo si estendono per cento ettari vitati sulle colline nei comuni di Casteggio e Calvignano in provincia di Pavia.

Esposizione sud **Altitudine** 250 m slm

Caratteristiche del terreno Argilloso - limoso

Uve impiegate 100% Croatina Sistema di allevamento Guyot Densità di impianto 4500 ceppi\ha

Tecnica di produzione

L'uva, da viticoltura tradizionale, viene raccolta manualmente e sottoposta ad un'accurata selezione. Dopo una macerazione di 5-6 giorni, e solo quando i profumi corrispondono ad equilibrati dati analitici, avviene il passaggio in contenitori d'acciaio per lo svolgimento della malolattica. Nella primavera successiva alla raccolta si imbottiglia e si procede ad un affinamento di tre mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Aroma: intenso con evidenti sentori di prugna e ciliegia

Gusto: morbido, pieno, con tannicità avvertibile

Abbinamenti gastronomici: con salumi, primi piatti saporiti e carni aromatizzate

Temperatura di servizio 18°C

