



CASTEL DEL LUPO

VINO ROSSO
"LIMES"

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 / Sud-Ovest

Altitudine 250 m slm

Caratteristiche del terreno Argilloso - limoso - calcareo

Uve impiegate Barbera

Sistema di allevamento Cordone speronato

Densità di impianto 4.000 – 4.500 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione

Le uve sono selezionate nei vigneti con la migliore esposizione e colte solo quando sono giunte a perfetta maturazione. La macerazione sulle bucce non dura più di 6- 7 giorni per ottenere un vino fresco, equilibrato e non troppo tannico. La maturazione del vino dura 9-12 mesi, solo ed esclusivamente in botti di acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso intenso con sfumature violacee

Aroma: Intenso, con note che richiamano la frutta rossa, i fiori e le spezie, in particolare il pepe

Gusto: Caldo, equilibrato, con una piacevole acidità finale

Abbinamenti gastronomici: Perfetto con i risotti della tradizione, ma anche con carni rosse e bianche, come pure con i formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18 °C

