



Claudio Mariotto
vignaiolo in Vho



CLAUDIO MARIOTTO

Claudio Mariotto all'inizio degli anni '90 insieme ad altri pochi vignaioli locali, credette in una vite autoctona ormai abbandonata come il Timorasso per produrre un grande vino bianco piemontese da invecchiamento.

L'azienda è stata fondata nel 1921 dal bisnonno Bepi, portata avanti dal nonno Salvatore e dal padre Oreste.

Claudio grazie alla vita quotidiana a contatto con il vigneto decide di dar valore al suo lavoro imbottigliando il vino da lui prodotto.

Claudio Mariotto in the early 90s along with a few other local wine-makers, believed in a abandoned native vine such as Timorasso to produce a great Piedmontese white wine suitable for aging.

The company was founded in 1921 by great-grandfather Bepi, carried on by grandfather SaLvatore and Claudio's father Oreste.

Claudio, thanks to his daily life in contact with the vineyard, decided to give value to his work by bottling the wine he produced.



IL TERRITORIO/OUR REGION

La cantina si trova nella frazione di Vho, sulle prime colline alle spalle di Tortona, nella punta a sud orientale del Piemonte.

I Colli Tortonesi, territorio storicamente vocato alla coltivazione della vite fin dagli antichi romani, si trovano al confine tra quattro regioni: Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Liguria. Un crocevia strategico di antichi popoli caratterizzato da uno straordinario panorama dove i vigneti si alternano a pendii scoscesi e boschi di rovere e castagno.

La vite è coltivata tra i 150 e i 400 metri di altitudine con un'estensione di circa 900 ettari.

I vitigni principali sono Barbera, Cortese, Timorasso e Dolcetto.

The winery is located in Vho, on the first hills behind Tortona, in the south-eastern tip of Piedmont.

The Colli Tortonesi, a territory historically suited to the cultivation of vines since the ancient Romans, are located on the border between four regions: Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna and Liguria. A strategic crossroads of ancient peoples characterized by an extraordinary panorama where vineyards alternate with steep slopes and oak and chestnut woods.

The vine is grown between 150 and 400 meters above sea level with an extension of about 900 hectares.

The main varieties are Barbera, Cortese, Timorasso and Dolcetto.

LA CANTINA/ABOUT THE WINERY

L'azienda è costituita da 54 ettari coltivati a vigneto tra Vho e il Comune di Sarezzano, ad un'altitudine compresa tra 250 e 300 m s.l.m.

I nostri vigneti godono di un microclima favorevole trovandosi a ridosso degli Appennini affacciati alla Pianura Padana ed influenzati dalla vicinanza del mare che si trova a soli 60 km in linea d'aria.

Definiamo il nostro metodo di coltivazione un'agricoltura del buon senso, senza l'utilizzo di fitofarmaci, con potature e sfogliature rispettose della vite.

The estate consists of 54 hectares of vineyards between Vho and Sarezzano, at an altitude between 250 and 300 m a.s.l.

Our vineyards enjoy a favorable microclimate as they are located close to the Apennines overlooking the Po Valley and influenced by the proximity of the sea which is only 60 km from the area.

We define our cultivation method as a common sense agriculture, without the use of pesticides, with pruning and leaf stripping that respect the vine.



DERTHONA

Il vitigno Timorasso è un autoctono a bacca bianca della zona dei Colli Tortonesi.

Viene riportato in zona fin dal medioevo, e nel corso dei secoli è arrivato a diventare il vitigno più coltivato del comprensorio, fino all'arrivo della fillossera ed al secondo conflitto mondiale.

Sono seguiti anni di progressivo abbandono delle campagne e riduzione della superficie vitata, nei quali il Timorasso è stato poco a poco abbandonato a vantaggio di varietà più facili e produttive.

Negli ultimi anni vi è stata la riscoperta del Timorasso, grazie soprattutto alle sue caratteristiche enologiche e alla predisposizione all'invecchiamento per molti anni di un vino di grande struttura sia al naso che in bocca.

The Timorasso grape is an autochthonous white berried grape from the Tortonesi Hills area.

It has been brought to the area since the Middle Ages, and over the centuries it has become the most cultivated vine in the area, until the arrival of phylloxera and the Second World War.

Years of progressive abandonment of the countryside and reduction of the area under vines followed, in which Timorasso was gradually abandoned in favor of easier and more productive varieties.

In recent years there has been the rediscovery of Timorasso, thanks to its oenological characteristics and the predisposition to aging for many years becoming a wine with great structure both in the nose and in the mouth.

I BIANCHI / *WHITE WINES*



Colli Tortonesi Derthona DERTHONA

Selezione delle migliori uve di Claudio/Selection of Claudio's best grapes

VITIGNO: 100% Derthona Timorasso DOC dalla selezione di circa 30 Ha di proprietà

ESPOSIZIONE: esposizioni diverse

POTATURA: Guyot

RESA: 70 q/Ha circa.

TERRENO: Calcareo/argilloso.

ZONA: Frazione di Vho e Comune di Sarezzano tra 250-300 m s.l.m.

COLTIVAZIONE: I vigneti sono coltivati senza l'utilizzo di concimi chimici, nè diserbanti, nè prodotti sistemici

VENDEMMIA: Fine Settembre

VINIFICAZIONE: Pressatura delle uve soffici e lenta, fermentazione spontanea termocontrollata

AFFINAMENTO: Un anno sulle fecce nobili in vasche d'acciaio con leggeri battonage e almeno 6 mesi in bottiglia

COLORE: Giallo paglierino nitido e di media intensità

NOTE DEGUSTATIVE: Frutta, camomilla, pietra focaia e animato da freschezza e sapidità

GRAPE VARIETY: 100% Derthona Timorasso DOC, selection of about 30 hectares of property

EXPOSURE: different exposures

PRUNING: Guyot

YIELD: about 70 q / Ha.

SOIL: Calcareous / clayey.

AREA: Village of Vho and Municipality of Sarezzano between 250-300 m a.s.l.

CULTIVATION: The vineyards are grown without the use of chemical fertilizers, herbicides, or systemic products

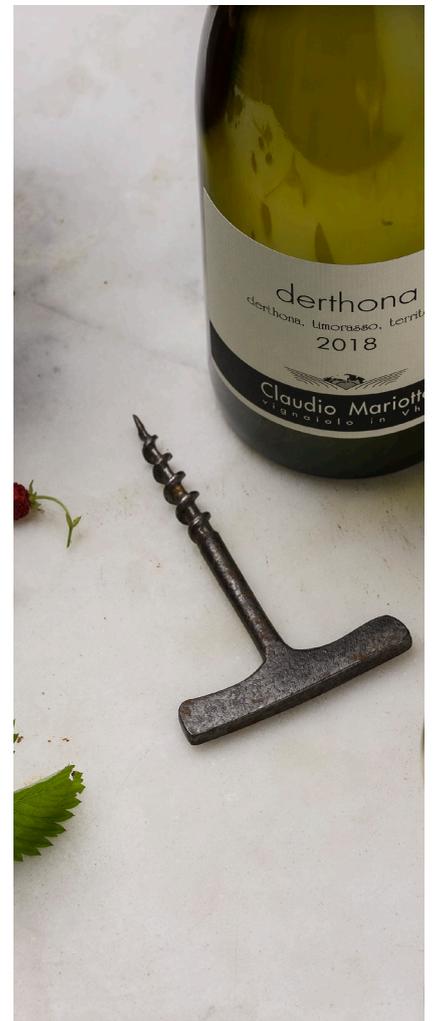
HARVEST: End of September

VINIFICATION: Soft and slow pressing of the grapes, spontaneous hermocontrolled fermentation

AGING: One year on the noble yeasts in steel tanks with light battonage and at least 6 months in the bottle

COLOR: Clear straw yellow of medium intensity

TASTING NOTES: fruit, chamomile, flint and animated by freshness and flavor





Colli Tortonesi Derthona BRICCO SAN MICHELE

Il nostro vigneto più giovane/Our youngest vineyard

VITIGNO: 100% Derthona Timorasso DOC dal vigneto più giovane

ESPOSIZIONE: Est/sud-est

POTATURA: Guyot

RESA: 70 q/Ha circa.

TERRENO: Calcareo/argilloso.

ZONA: Comune di Sarezzano tra 250-300 m s.l.m.

COLTIVAZIONE: I vigneti sono coltivati senza l'utilizzo di concimi chimici, nè diserbanti, nè prodotti sistemici

VENDEMMIA: Fine Settembre

VINIFICAZIONE: Pressatura delle uve soffici e lenta, fermentazione spontanea termocontrollata

AFFINAMENTO: Un anno sulle fecce nobili in vasche d'acciaio con leggeri battonage e almeno 12 mesi in bottiglia

COLORE: Giallo oro nitido e di media intensità

NOTE DEGUSTATIVE: Floreale, fruttato con una sensazione calda e con note finali di pietra focaia, sentori minerali che sfumano in note di camomilla

GRAPE VARIETY: 100% Derthona Timorasso DOC, from the youngest vineyard

EXPOSURE: East/south-east

PRUNING: Guyot

YIELD: about 70 q / Ha.

SOIL: Calcareous / clayey.

AREA: Municipality of Sarezzano between 250-300 m a.s.l.

CULTIVATION: The vineyards are grown without the use of chemical fertilizers, herbicides, or systemic products

HARVEST: End of September

VINIFICATION: Soft and slow pressing of the grapes, spontaneous hermocontrolled fermentation

AGING: One year on the noble yeasts in steel tanks with light battonage and at least 12 months in the bottle

COLOR: Gold yellow of medium intensity

TASTING NOTES: floral, fruity with a warm sensation and with final notes of flint, mineral hints that fade into chamomile notes





Colli Tortonesi Derthona CAVALLINA

Il vigneto di quasi 20 anni/*Almost 20 years old vineyard*

VITIGNO: 100% Derthona Timorasso DOC dal vigneto Cavallina

ESPOSIZIONE: Est

POTATURA: Guyot

RESA: 70 q/Ha circa.

TERRENO: Calcareo/argilloso.

ZONA: Frazione di Vho tra 250-300 m s.l.m.

COLTIVAZIONE: I vigneti sono coltivati senza l'utilizzo di concimi chimici, nè diserbanti, nè prodotti sistemici

VENDEMMIA: Fine Settembre

VINIFICAZIONE: Pressatura delle uve soffici e lenta, fermentazione spontanea termocontrollata

AFFINAMENTO: Un anno sulle fecce nobili in vasche d'acciaio con leggeri battonage e almeno 12 mesi in bottiglia

COLORE: Giallo oro nitido e di forte intensità

NOTE DEGUSTATIVE: Intenso, con note minerali e di biancospino, camomilla, pesca e albicocca con sentore sapido, armonico, minerale e fruttato, con elegante finale

GRAPE VARIETY: 100% Derthona Timorasso DOC, from the Cavallina vineyard

EXPOSURE: East

PRUNING: Guyot

YIELD: about 70 q / Ha.

SOIL: Calcareous / clayey.

AREA: Village of Vho between 250-300 m a.s.l.

CULTIVATION: The vineyards are grown without the use of chemical fertilizers, herbicides, or systemic products

HARVEST: End of September

VINIFICATION: Soft and slow pressing of the grapes, spontaneous hermocontrolled fermentation

AGING: One year on the noble yeasts in steel tanks with light battonage and at least 12 months in the bottle

COLOR: Gold yellow of strong intensity

TASTING NOTES: Intense, with mineral notes and hawthorn, chamomile, peach and apricot with a savory, harmonious, mineral and fruity scent, with an elegant finish





Colli Tortonesi Derthona PITASSO

Il Derthona iconico/*The Iconic Derthona*

VITIGNO: 100% Derthona Timorasso DOC dal vigneto Pitasso

ESPOSIZIONE: 180° da est ad ovest, sopra ad un poggio

POTATURA: Guyot

RESA: 70 q/Ha circa.

TERRENO: Calcareo/argilloso.

ZONA: Comune di Sarezzano tra 250-300 m s.l.m.

COLTIVAZIONE: I vigneti sono coltivati senza l'utilizzo di concimi chimici, nè diserbanti, nè prodotti sistemici

VENDEMMIA: Fine Settembre

VINIFICAZIONE: Pressatura delle uve soffici e lenta, fermentazione spontanea termocontrollata

AFFINAMENTO: Un anno sulle fecce nobili in vasche d'acciaio con leggeri battonage e almeno 12 mesi in bottiglia

COLORE: Giallo oro nitido e di forte intensità

NOTE DEGUSTATIVE: Floreale intenso, con sensazioni calde di fruttato e di miele. Polposo e succoso, con una vena leggermente speziata

GRAPE VARIETY: 100% Derthona Timorasso DOC, from the Pitasso vineyard

EXPOSURE: 180 ° from east to west, above a hill

PRUNING: Guyot

YIELD: about 70 q / Ha.

SOIL: Calcareous / clayey.

AREA: Municipality of Sarezzano between 250-300 m a.s.l.

CULTIVATION: The vineyards are grown without the use of chemical fertilizers, herbicides, or systemic products

HARVEST: End of September

VINIFICATION: Soft and slow pressing of the grapes, spontaneous hermocontrolled fermentation

AGING: One year on the noble yeasts in steel tanks with light battonage and at least 12 months in the bottle

COLOR: Gold yellow of strong intensity

TASTING NOTES: Intense floral, with warm fruity and honey sensations. Pulp and juicy, with a slightly spicy note





Colli Tortonesi Derthona L'IMBEVIBILE

Timorasso macerato ed affinato in anfora/*Timorasso macerated and aged in amphora*

VITIGNO: 100% Derthona Timorasso DOC da selezione di Bricco San Michele

ESPOSIZIONE: Est/sud-est

POTATURA: Guyot

RESA: 70 q/Ha circa.

TERRENO: Calcareo/argilloso.

ZONA: Comune di Sarezzano tra 250-300 m s.l.m.

COLTIVAZIONE: I vigneti sono coltivati senza l'utilizzo di concimi chimici, nè diserbanti, nè prodotti sistemici

VENDEMMIA: Fine Settembre

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura delle uve soffici e lenta, macerazione sulle bucce 15 giorni circa, fermentazione spontanea termocontrollata

AFFINAMENTO: 12 mesi sulle fecce nobili in anfora e almeno 12 mesi in bottiglia

COLORE: Giallo oro antico/arancio

NOTE DEGUSTATIVE: Agrumi, canditi, grande freschezza, tannico, di una gradevole pulizia

GRAPE VARIETY: 100% Derthona Timorasso DOC, from Bricco San Michele

EXPOSURE: East/south-east

PRUNING: Guyot

YIELD: about 70 q / Ha.

SOIL: Calcareous / clayey.

AREA: Municipality of Sarezzano between 250-300 m a.s.l.

CULTIVATION: The vineyards are grown without the use of chemical fertilizers, herbicides, or systemic products

HARVEST: End of September

VINIFICATION: Soft and slow pressing of the grapes, maceration on the skins for about 15 days, spontaneous thermocontrolled fermentation

AGING: 12 months on the noble yeasts in amphora and at least 12 months in the bottle

COLOR: Antique gold yellow / orange

TASTING NOTES: Citrus fruits, candied fruit, great freshness, tannic, with a pleasant cleanliness



Mosto Parzialmente Fermentato L'INDAGATO

Il nostro Moscato 'ricercato' / *Our refined Moscato*



VITIGNO: 100% Moscato

ESPOSIZIONE: Est/sud-est

POTATURA: Guyot

RESA: 30 q/Ha circa.

TERRENO: Calcareo/argilloso.

ZONA: Comune di Sarezzano tra 250-300 m s.l.m.

COLTIVAZIONE: I vigneti sono coltivati senza l'utilizzo di concimi chimici, nè diserbanti, nè prodotti sistemici

VENDEMMIA: Metà/fine Settembre

VINIFICAZIONE: Da una pressatura soffice segue un periodo di decantazione del mosto per separarne naturalmente la torbidità. La fermentazione avviene secondo rigide regole al fine di ottenere la classica spuma da cui derivano le tipiche bollicine. La sua naturale dolcezza si ottiene interrompendo la fermentazione mediante il controllo della temperatura

AFFINAMENTO: Brevemente affinato in bottiglia prima di essere commercializzato

COLORE: Giallo intenso con riflessi dorati, vivido e frizzante

NOTE DEGUSTATIVE: Ampio, intrigante, coinvolgente e unico, richiama sentori di frutta fresca, dalla banana alla mela con un gusto di mandorla di particolare finezza. Netto, ricco, vellutato, con una moderata acidità che funge da elemento di equilibrio in presenza di zucchero

GRAPE VARIETY: 100% Moscato

EXPOSURE: East/south-east

PRUNING: Guyot

YIELD: about 30 q / Ha.

SOIL: Calcareous / clayey.

AREA: Municipality of Sarezzano between 250-300 m a.s.l.

CULTIVATION: The vineyards are grown without the use of chemical fertilizers, herbicides, or systemic products

HARVEST: Mid/end of September

VINIFICATION: From a soft pressing follows a period of decantation of the must to naturally separate the turbidity. Fermentation takes place according to strict rules in order to obtain the classic froth from which the typical bubbles derive. Its natural sweetness is obtained by stopping the fermentation by controlling the temperature

AGING: It is briefly refined in the bottle before selling

COLOR: Intense yellow with golden reflections, vivid and sparkling

TASTING NOTES: Wide, intriguing, engaging and unique, it recalls hints of fresh fruit, from banana to apple with a particularly fine almond taste. Clean, rich, velvety, with a moderate acidity that acts as an element of balance in the presence of sugar



I ROSSI / *RED WINES*



Colli Tortonesi Barbera TERRITORIO

La Barbera affinata in acciaio/Our Barbera aged in steel

VITIGNO: 100% Barbera selezionata tra le vigne site tra Vho e Sarezzano

ESPOSIZIONE: Ovest-sud Ovest

POTATURA: Guyot

RESA: 60 q/Ha circa.

TERRENO: Calcareo/argilloso.

ZONA: Frazione di Vho e Comune di Sarezzano tra 250-300 m s.l.m.

COLTIVAZIONE: I vigneti sono coltivati senza l'utilizzo di concimi chimici, nè diserbanti, nè prodotti sistemici

VENDEMMIA: Fine Settembre/inizio Ottobre

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura delle uve soffice e lenta, macerazione per 8/10 giorni e svinatura

AFFINAMENTO: 12 mesi in vasche d'acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia

COLORE: Rubino intenso e brillante

NOTE DEGUSTATIVE: vinoso, delicato e abbondante quando giovane. Esala profumo di tabacco e fragola. La sua notevole struttura dà origine a profumi di frutti rossi e amarena. Gradevole e di buon corpo, profuma di mandorle. Corposo, ricco, molto tipico si sposa perfettamente con struttura corporea e spiritosità.

GRAPE VARIETY: 100% Barbera selected from the vineyards located between Vho and Sarezzano

EXPOSURE: West/South-West

PRUNING: Guyot

YIELD: about 60 q / Ha.

SOIL: Calcareous / clayey.

AREA: Village of Vho and Municipality of Sarezzano between 250-300 m a.s.l.

CULTIVATION: The vineyards are grown without the use of chemical fertilizers, herbicides, or systemic products

HARVEST: End of September/beginning of October

VINIFICATION: Soft and slow pressing of the grapes, maceration for 8/10 days and racking

AGING: 12 months in steel tanks and at least 6 months in the bottle

COLOR: Intense and brilliant ruby red

TASTING NOTES: vinous, delicate and abundant when young. It exhales the scent of tobacco and strawberry. Its remarkable structure gives rise to aromas of red fruits and black cherry. Pleasant and full-bodied, it smells of almonds. Full-bodied, rich, very typical it goes perfectly with body structure





Colli Tortonesi Barbera VHO

Selezione di Barbera affinata in legno di secondo passaggio/*Selection of Barbera aged in second passage wood*

VITIGNO: 100% Barbera selezionata tra le vigne site tra Vho e Sarezzano

ESPOSIZIONE: Ovest-sud Ovest

POTATURA: Guyot

RESA: 55 q/Ha circa.

TERRENO: Calcareo/argilloso.

ZONA: Frazione di Vho e Comune di Sarezzano tra 250-300 m s.l.m.

COLTIVAZIONE: I vigneti sono coltivati senza l'utilizzo di concimi chimici, nè diserbanti, nè prodotti sistemici

VENDEMMIA: Fine Settembre/inizio Ottobre

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura delle uve soffici e lenta, macerazione per 10/12 giorni e svinatura

AFFINAMENTO: in stile borgognone in piccole botti di legno di secondo passaggio per circa 12 mesi a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 12 mesi

COLORE: Rubino intenso e brillante

NOTE DEGUSTATIVE: ricco e concentrato, con sentori di frutti rossi, piccoli frutti di bosco e qualche traccia di amarena, menta, prugne mature, spezie, vaniglia e caffè. Perfetto connubio tra corpo e struttura esalta le peculiarità delle uve Barbera

GRAPE VARIETY: 100% Barbera selected from the vineyards located between Vho and Sarezzano

EXPOSURE: West/South-West

PRUNING: Guyot

YIELD: about 55 q / Ha.

SOIL: Calcareous / clayey.

AREA: Village of Vho and Municipality of Sarezzano between 250-300 m a.s.l.

CULTIVATION: The vineyards are grown without the use of chemical fertilizers, herbicides, or systemic products

HARVEST: End of September/beginning of October

VINIFICATION: Soft and slow pressing of the grapes, maceration for 10/12 days and racking

AGING: Burgundian style in small second passage wooden barrels for about 12 months followed by further refinement in the bottle for other 12 months

COLOR: Intense and brilliant ruby red

TASTING NOTES: rich, with hints of red fruits, small berries and some traces of black cherry, mint, ripe plums, spices, vanilla and coffee. Perfect combination of body and structure enhances the peculiarities of Barbera grapes





Colli Tortonesi Barbera POGGIO DEL ROSSO

Dedicato al papà di Claudio, detto "il Rosso"/Dedicated to Claudio's father, called 'The Red'

VITIGNO: 100% Barbera dalla vigna a ridosso della cantina

ESPOSIZIONE: Ovest-sud Ovest

POTATURA: Guyot

RESA: 40 q/Ha circa.

TERRENO: Calcareo/argilloso.

ZONA: Frazione di Vho tra 250-300 m s.l.m.

COLTIVAZIONE: I vigneti sono coltivati senza l'utilizzo di concimi chimici, nè diserbanti, nè prodotti sistemici

VENDEMMIA: Fine Settembre/inizio Ottobre

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura delle uve soffici e lenta, macerazione per 10/12 giorni e svinatura

AFFINAMENTO: in stile borgognone in piccole botti di legno di secondo passaggio per circa 12 mesi a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 24 mesi

COLORE: Rubino intenso e brillante con riflessi violacei

NOTE DEGUSTATIVE: profumato, abbondante, pulito e ricco di sentori speziati di cannella, vaniglia, cioccolato, caffè, liquirizia con toni di spugnola e mora insieme al tabacco da pipa dolce. Dai toni profondi, gradevoli e morbidi che ricordano le ciliegie mature e il cioccolato

GRAPE VARIETY: 100% Barbera selected from the vineyard surrounding the winery

EXPOSURE: West/South-West

PRUNING: Guyot

YIELD: about 40 q / Ha.

SOIL: Calcareous / clayey.

AREA: Village of Vho between 250-300 m a.s.l.

CULTIVATION: The vineyards are grown without the use of chemical fertilizers, herbicides, or systemic products

HARVEST: End of September/beginning of October

VINIFICATION: Soft and slow pressing of the grapes, maceration for 10/12 days and racking

AGING: Burgundian style in small second passage wooden barrels for about 12 months followed by further refinement in the bottle for other 24 months

COLOR: Intense and brilliant ruby red with violet reflections

TASTING NOTES: Fragrant, abundant, clean and rich in spicy hints of cinnamon, vanilla, chocolate, coffee, licorice with tones of morel and blackberry together with sweet pipe tobacco. With deep, pleasant and soft tones reminiscent of ripe cherries and chocolate





Colli Tortonesi Freisa BRAGHÈ

Vitigno con una storia di oltre 500 anni/500 years old grape variety

VITIGNO: 100% Freisa

ESPOSIZIONE: Ovest-sud Ovest

POTATURA: Guyot

RESA: 55 q/Ha circa.

TERRENO: Calcareo/argilloso.

ZONA: Frazione di Vho tra 250-300 m s.l.m.

COLTIVAZIONE: I vigneti sono coltivati senza l'utilizzo di concimi chimici, nè diserbanti, nè prodotti sistemici

VENDEMMIA: Fine Settembre/inizio Ottobre

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura delle uve soffice e lenta, macerazione per 4/5 giorni e svinatura

AFFINAMENTO: Almeno 6 mesi in vasche d'acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso carico con riflessi granato intensi

NOTE DEGUSTATIVE: elegante, delicato con sottofondo di rosa, ciliegia marasca e di lampone, che evolve in piacevoli sentori muschiati con l'invecchiamento. Fresco e portatore di festosa allegria

GRAPE VARIETY: 100% Freisa

EXPOSURE: West/South-West

PRUNING: Guyot

YIELD: about 55 q / Ha.

SOIL: Calcareous / clayey.

AREA: Village of Vho between 250-300 m a.s.l.

CULTIVATION: The vineyards are grown without the use of chemical fertilizers, herbicides, or systemic products

HARVEST: End of September/beginning of October

VINIFICATION: Soft and slow pressing of the grapes, maceration for 4/5 days and racking

AGING: At least 6 months in steel tanks and at least 6 months in the bottle

COLOR: Deep red with intense garnet reflections

TASTING NOTES: Elegant, delicate with a background of rose, morello cherry and raspberry evolves into pleasant musky scents with aging. Fresh and bringer of festive cheer





Colli Tortonesi Croatina **MONTEMIRANO**

La nostra Croatina da invecchiamento/Our aging Croatina

VITIGNO: 100% Croatina

ESPOSIZIONE: Ovest-sud Ovest

POTATURA: Guyot

RESA: 30 q/Ha circa.

TERRENO: Calcareo/argilloso.

ZONA: Comune di Sarezzano tra 250-300 m s.l.m.

COLTIVAZIONE: I vigneti sono coltivati senza l'utilizzo di concimi chimici, nè diserbanti, nè prodotti sistemici

VENDEMMIA: Fine Settembre/inizio Ottobre

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura delle uve soffice e lenta, macerazione per 8/10 giorni e svinatura

AFFINAMENTO: Almeno 12 mesi in botti da 500 litri alternate nuove e di primo passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso rubino talvolta granata

NOTE DEGUSTATIVE: Gradevole, leggermente erbaceo, secco, leggermente tannico, interminabile

GRAPE VARIETY: 100% Croatina

EXPOSURE: West/South-West

PRUNING: Guyot

YIELD: about 30 q / Ha.

SOIL: Calcareous / clayey.

AREA: Municipality of Sarezzano between 250-300 m a.s.l.

CULTIVATION: The vineyards are grown without the use of chemical fertilizers, herbicides, or systemic products

HARVEST: End of September/beginning of October

VINIFICATION: Soft and slow pressing of the grapes, maceration for 8/10 days and racking

AGING: At least 12 months in alternating new and first passage 500-liter barrels and at least 6 months in the bottle

COLOR: Ruby red sometimes garnet

TASTING NOTES: Pleasant, slightly herbaceous, dry, slightly tannic, endless

