



Dati analitici

Alcool:	13.5% vol
Zuccheri:	secco

RICONOSCIMENTI RECENTI

Il Golosario - Club Papillon

Profondo di SanMichele 2001
Top Hundred 2009

Wein-plus.de (Germania)

Profondo di SanMichele 2003 - p.ti 85/100
Profondo di SanMichele 2006 - p.ti 87/100

Guida L'Espresso 2009

Profondo di SanMichele 2003 
p.ti 15/20

Guida Viniplus - AIS Lombardia

(Associazione Italiana Sommeliers)

Profondo di SanMichele 2001 

Profondo di SanMichele 2003 

Profondo di SanMichele 2004 

Profondo di SanMichele 2005 

Profondo di SanMichele 2006 

PROFONDO DI SANMICHELE ROSSO RISERVA OLTREPO PAVESE D.O.C.

Descrizione

Prodotto con uve da vitigni Croatina (45%), Barbera (45%) e Uva rara/Vespolina (10%). Matura in piccole botti di rovere per almeno 24 mesi. Vino di grande corpo, netto, intenso, dalle cadenze fruttate e speziate. Armonico e molto persistente, sostiene egregiamente un invecchiamento anche prolungato. Si serve a temperatura di cantina e accompagna bene secondi piatti a base di selvaggina, arrostiti, grigliate. Sostiene bene l'accostamento con formaggi molto stagionati.

Scheda tecnica

Vitigno:	Croatina (45%), Barbera(45%) e Uva rara/Vespolina (10%)
Denominazione:	"Profondo di SanMichele" Rosso Oltrepo Pavese Riserva D.O.C.
Designazione	D.O.C.
Tipo di terreno:	calcareo, argilloso
Altimetria:	da 300 a 350 mt slm
Sistema di allevamento:	Guyot
Inerbimento:	totale
Metodi di difesa:	lotta antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia:	metà settembre
Modalità di raccolta:	manuale con selezione dei grappoli

Vinificazione

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto fermenta a contatto con le bucce in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata (28°C) per 20 giorni, con rimontaggi quotidiani. Conseguente fermentazione malolattica.

Maturazione

Per 24 mesi in legno per acquisire complessità e longevità

Affinamento

Almeno 6 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le doti organolettiche

Azienda Agricola SanMichele ai Pianoni

Località Pianoni - 27047 Montecalvo Versiggia (Pavia)
tel. +39 0385 99842
www.sanmicheleai pianoni.it
info@sanmicheleai pianoni.it - pianoni.wines@gmail.com