



Terreno: argilloso chiaro e scuro

Vinificazione: tradizionale in rosso, all'arrivo delle uve in cantina si procede con la diraspatura e si mette il liquido insieme alle bucce in vasca d'acciaio a temperatura controllata. Entro 24 ore le bucce si raggruppano in superficie, formando il cosiddetto cappello. La macerazione delle bucce sopra il mosto dura, a seconda delle annate, dai 14 ai 16 giorni al massimo, è un procedimento che serve per dare colore al vino e per rilasciare i tannini, presenti nelle bucce, nel mosto. La macerazione avviene in contemporanea alla fermentazione, a fine macerazione si tolgono le bucce e se, la fermentazione non è finita, prosegue sempre ponendo attenzione alla temperatura. A fine fermentazione si esegue un travaso e poi il vino matura in vasca a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

Analisi visiva: rosso rubino.

Analisi olfattiva: nei primi anni di bottiglia si avvertono odori fruttati, ribes, lamponi e poi la parte speziata del vino ha la predominanza.

Analisi gustativa: secco, caldo e morbido. Le sensazioni tattili in bocca fanno notare una buona corposità e un buon equilibrio, molto persistente.

Abbinamenti: carni e formaggi.

CARATTERISTICHE DEL VINO: la Croatina è una bellissima realtà che si sta facendo strada sui colli tortonesi, è un vitigno molto utilizzato in Italia ma poche volte viene proposto in purezza ome alla Colombera.

INVECCHIAMENTO: la Croatina non ha paura dell'affinamento in bottiglia, anzi il tempo e la bottiglia domani alla perfezione i suoi tannini e la sua complessità.

Temperatura di servizio: 18 °C