

<https://www.castellodistefanago.it/>



# Piedilupo

## SCHEMA TECNICA

Piedilupo

Barbera Provincia di Pavia IGP

Vino Biologico Rosso

Uve 100% Barbera

Vigneto esposto a sud, 420 metri s.l.m., terreno argilloso, allestimento Guyot , 5.000 ceppi ettaro. Coltivazione biologica, vendemmia manuale, uve raccolte a piena maturazione con selezione dei grappoli. Pigiatura tramite diraspatura e contatto, per qualche giorno, con le bucce. Fermentazione e maturazione a temperatura controllata,

affinamento in botti grandi, da 15 ettolitri, per 24 mesi e poi lungo affinamento in bottiglia.

#### DESCRIZIONE

Piedilupo è il più antico vigneto del Castello di Stefanago. Il terreno argilloso, la vite Barbera. Durante la giornata i filari posti sul declivio sud della collina ricevono ogni raggio di sole, così le uve raccolte a piena maturazione regalano al vino profumi intensi. Il lungo affinamento prima in botte grande di rovere e poi in bottiglia, ammorbidisce i tannini ed esalta profumi e sapori caratteristici del vitigno.

Vino rosso, fermo, dal colore rosso rubino; il profumo è intenso, ampio e il gusto armonico, persistente, con piacevoli note floreali, vellutato sapido, corposo. Adatto a una cucina robusta e generosa, ideale con carni alla griglia, brasati, salumi cotti e tutta la selvaggina. La temperatura di servizio consigliata è 18°.

*Safra 2013. Jantar em 04/07/2020.*