



CATERINA

COSTE DELLA SESIA DOC - ROSATO



UVE AUTOCTONE LOCALI

AUTOCTONOUS LOCAL GRAPES



FERMENTAZIONE A BASSE TEMPERATURE E 6 MESI DI AFFINAMENTO IN ACCIAIO

LOW TEMPERATURE FERMENTATION AND 6 MONTHS REST IN STAINLESS STEEL



FLOREALE E FRAGRANTE, IDEALE CON ANTIPASTI DI TERRA E DI MARE

FRUITY AND FRAGRANT, IDEAL WITH LAND AND SEA APETIZERS

Prima annata di produzione: 2019
Zona di produzione: LOZZOLO, VILLA DEL BOSCO e SOSTEGNO
Età dei vigneti: circa 40 anni
Esposizione: Sud-Ovest/Sud-Est
Sistema di allevamento: Guyot classico
Altitudine: 270-380 metri s.l.m.
Resa media: 90 q.li/ettaro
Terreno: suolo caratterizzato da PH acido costituito da sabbie e rocce di origine vulcanica di colore rosso bruno
Epoca di vendemmia: fine settembre inizio ottobre, i grappoli vengono raccolti leggermente in anticipo rispetto alla piena maturazione per mantenere il corretto rapporto tra acidità e zuccheri
Vinificazione:

- Diraspa pigiatura
- Criomacerazione di circa 2-3 ore
- Macerazione: 2/3 ore a freddo
- Rapido travaso per eliminare le fecce più grossolane e fermentazione a bassa temperatura
- Invecchiamento: 4 mesi in acciaio
- Stabilizzazione a freddo e filtrazione prima dell'imbottigliamento
- Affinamento in bottiglia: circa 2 mesi

Attitudine all'invecchiamento: 3 anni

First year produced: 2019
Production area: LOZZOLO, VILLA DEL BOSCO and SOSTEGNO
Average age of vines: about 40 years
Exposure to sunlight: South-West/South-East
Vine training technique: Guyot
Altitude: between 270-380 meters on the sea level.
Grapes yield: 90 quintals/ha
Soil type: large blocks of red-brown coloured quartz and porphyry with one of the lowest pH in the region
Harvest date: end of September – beginning of October, the grapes are harvested slightly earlier than full ripening to maintain the correct balance between acidity and sugars
Wine making:

- Destemming - Crushing
- Cryomaceration for about 2-3 hours
- Maceration: 2/3 hours cold
- Quick transfer to eliminate the coarsest lees Low temperature fermentation
- Stainless steel vats 4 months rest
- Cold stabilization and filtration before bottling
- Refining in bottle of about 2 months

Ageing potential: over 3 years