

# MUGNAGA

*Un vino dall'incantevole vivacità*



**Estensione:** 0,7 ettari

**Altitudine:** 290 m s.l.m.

**Esposizione:** Nord-Ovest

**Suolo:** Franco-Argilloso Con abbondante presenza di calcare

**Vitigno:** 85% Croatina, 15% Barbera

**Anno di impianto:** 2008

**Forma di allevamento:** Contospalliera-Guyot

**Densità d'impianto:** 4500 ceppi/ettaro

**Resa:** 80-85 quintali/ettaro

**Vendemmia:** Manuale, selezione dei grappoli alla raccolta

**Vinificazione:** Diraspatura, pigiatura delicata, macerazione con le bucce in vasche di cemento a temperatura controllata per 6-7 giorni, con rimontaggi giornalieri, poi si svina e si conclude la fermentazione alcolica, generalmente in questa fase si svolge anche la fermentazione malolattica. Successivamente, si effettuano due travasi e il vino viene messo in botti di cemento dove rimane ad affinare per 9 mesi. Dopo essere stato travasato il vino viene imbottigliato senza filtrazioni.

**Colore:** Rosso rubino intenso con note violacee.

**Profumo:** Accentuato ed intrigante, prevalgono i frutti di bosco, la viola e la fragola.

**Sapore:** Amabile e pieno, equilibrato ed armonico, gradevolmente tannico. Persistente e dal retrogusto piacevole.

**Temperatura di servizio:** 16°-18°C. È piacevole apprezzarne la freschezza iniziale e sperimentare l'evoluzione degli aromi man mano che il vino si scalda nel bicchiere.

**Abbinamenti:** Ottimo con salumi, tagliatelle al ragù di carne, zuppe di legumi e ravioli al brasato.

La Croatina, un antico vitigno autoctono del nord Italia, molto diffuso in Oltrepò pavese, particolarmente rustico e resistente, piantata sui crinali delle ripide colline esposte a Nord matura più lentamente mantenendo profumi più freschi ed aromi fruttati. Una varietà che richiede potature lunghe ed un elevato carico di gemme per mantenere un buon rapporto tra superficie fogliare e numero di grappoli. È tra le varietà con più alto contenuto di polifenoli nella buccia, che ne determinano il colore rosso intenso. La breve macerazione sulle bucce e il limitato periodo di affinamento consentono di esaltare i caratteristici profumi di questa varietà. Il vino si caratterizza infatti per sentori di frutta rossa, viola, fragola e marasca. La Barbera che in questo vigneto si trova nella parte più in basso è meno esposta al sole e conserva maggiormente l'acidità, apportando così freschezza a questo vino.