

Croatina IGT "Costa di Annibale" - Isimbarda



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Vigneti di proprietà che si estendono per circa 2 ettari nel Comune di Santa Giuletta
- Altitudine: Dai 250 metri s.l.m.
- Esposizione: Sud
- Caratteristiche del terreno: Terreno limoso calcareo, di medio impasto e con lieve tendenza all'argilloso
- Uve impiegate: Croatina 100%
- Sistema di allevamento: Guyot
- Densità di impianto: 4.000 ceppi per ettaro
- Tecnica di produzione: L'uva, accuratamente selezionata, viene pigiata e sottoposta ad una vinificazione tradizionale. Il vino ottenuto viene messo in bottiglia nella primavera successiva ed affinato in bottiglia 3 mesi prima della commercializzazione. Il vino viene prodotto solo nelle annate meritevoli che danno calore e concentrazione alle uve.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso con forti lance violacee
- Profumo: Intenso e penetrante che lascia trasparire evidenti sentori di prugna e ciliegia
- Gusto: Morbido, pieno, con tannicità avvertibile.