

COME LAVORIAMO

I fratelli Rossi non lasciano nulla al caso: si va dalla meticolosa scelta dei vitigni in base ai terreni e alla loro composizione, fino alla raccolta eseguita interamente e rigorosamente a mano.

Le uve bianche dopo essere raccolte vengono portate nel più breve tempo possibile in azienda dove vengono spremute con un sistema di spremitura soffice sottovuoto e il nettare che ne fuoriesce refrigerato e mandato in autoclavi ove affronta una fermentazione di circa 50-60 giorni con lieviti selezionati e successivamente messo 60 giorni in stazionamento sui fermenti "Batonage".

Le uve rosse, anch'esse raccolte in piccole ceste, vengono diraspate e mandate in vinificazione e lasciate macerare e fermentare per circa 10 giorni a temperatura controllata. I vini destinati alla rifermentazione, vini frizzanti, vengono lasciati riposare in serbatoi di acciaio inox, mentre le riserve di vini tranquilli vengono lasciate invecchiare alcune in grossi botti di rovere ed altre in piccole barrique tutte all'interno della bottaia che ha una capienza di circa 150.000 litri.

L'Azienda La Pieve offre una linea con le selezioni migliori, "Le Stille" che comprendono 3 vini bianchi e 5 rossi. I bianchi sono un Pinot Nero Doc vinificato bianco, un Pinot Grigio Doc affinato in bottiglia e uno Chardonnay Doc affinato in barrique, mentre i rossi sono un Barbera Doc, un Bonarda Doc, un Cabernet Sauvignon Doc affinato in bottiglia, un Pinot Nero vinificato in rosso e affinato 4 anni in botte e 2 in bottiglia.

Due le perle per gli appassionati, ottenute entrambi dalla pigiatura di uve appassite in vigna: un Cabernet Sauvignon Doc 2003 affinato 24 mesi in bottiglia e un Bonarda Doc "Racemus" 2000 affinata 4 anni in botti di rovere e 2 anni in bottiglia, entrambi prodotti in quantità limitata.

L'Azienda produce anche distillati di tutto rispetto come la Grappa di Moscato, la Grappa di Chardonnay, quella di Buttafuoco e un distillato d'uva "Gocce di Luce". Una chicca dell'Azienda è la Grappa Conte Anselmo, ottenuta dalla distillazione vinacce rosse appassite dalle quali si ottengono le migliori riserve di vino destinate all'invecchiamento.

La Pieve è unica in tutta Italia per la produzione del Buttafuoco Chinato e del Cabernet Sauvignon Chinato, senza aggiunta di alcool, ottengono la gradazione alcolica esclusivamente dall'appassimento delle uve. Vengono prodotti, l'uno con il Buttafuoco Doc "Selezione del Priore" ottenuto dal tradizionale uvaggio di quattro uve, Bonarda, Barbera, Uva Vespolina e Uva Rara, e affinato 4 anni in grandi botti di rovere e l'altro, il Cabernet Sauvignon Doc affinato 24 mesi in barriques. Entrambi dopo l'affinamento vengono aromatizzati con un'infusione a freddo di 26 tipi di radici e di erbe digestive, successivamente filtrati e imbottigliati. Ottimi "vini da meditazione" e digestivi si prestano alla lunga conservazione e migliorano con l'invecchiamento.