

BONARDA

- FRIZZANTE -



TIPO: ROSSO FRIZZANTE.

DENOMINAZIONE: BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC.

VITIGNI: CROATINA (100%).

TIPO DI SUOLO: CALCAREO-ARGILLOSO.

ALTITUDINE: DAI 340 AI 380 M S.L.M.

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: OVEST.

ETÀ DEL VIGNETO: 20 ANNI.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT.

POTATURA: 14 GEMME PER TRALCIO.

VITI PER ETTARO: 4.000.

RESA PER ETTARO: 80 QUINTALI.

VENDEMMIA: MANUALE.

VINIFICAZIONE: DOPO ESSERE STATA DIRASPATA, L'UVA SUBISCE UNA LEGGERA PIGIATURA. LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN VASCHE DI CEMENTO. MACERAZIONE MOSTO-BUCCE DI CIRCA 20 GIORNI.

AFFINAMENTO: 6 MESI IN VASCHE DI CEMENTO.

GRADO ALCOLICO: 13,5% VOL.

VISTA: COLORE ROSSO RUBINO CARICO CON RIFLESSI VIOLACEI. SPUMA PORPORA.

OLFATTO: VINOSO E SPEZIATO, CON NOTE DI PICCOLI FRUTTI ROSSI.

GUSTO: RICCO E POTENTE, LEGGERMENTE TANNICO COME DA CARATTERISTICHE VARIETALI DEL VITIGNO, CON UN PIACEVOLE PICCOLO RESIDUO ZUCCHERINO.

ABBINAMENTI: SALUMI, PRIMI PIATTI DI CARNE O CON PORCINI FRESCHI, SECONDI DI CARNE ROSSA. IDEALE PER UNA MERENDA CON PANE E SALAME.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C.