

BERTÈ & CORDINI



BONARDA



Bonarda dell'Oltrepò Pavese doc

VITIGNO:

Croatina 100%.

ZONA DI PRODUZIONE:

Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

TERRENO:

composizione di tipo misto tendente al calcareo argilloso.

COLTIVAZIONE:

vigneti allevati a spalliera a bassa resa (50-60 hl/ha).

VENDEMMIA:

manuale a giusta maturazione (fine settembre – prima settimana di ottobre).

DATI ANALITICI DELL'UVA:

zuccheri 18-20 %

acidità totale 7-9 g/l

pH 3,2

VINIFICAZIONE:

macerazione di 4 giorni a contatto con le bucce e fermentazione alla temperatura di 25°C.

La presa di spuma avviene a temperatura controllata (16 – 18°C).

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:

alcol 12% vol.

acidità totale 6 – 6,5 g/l

pH 3,3

DEGUSTAZIONE:

colore rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Profumo intenso che ricorda la viola, la ciliegia ed anche i frutti di bosco.

Al gusto si presenta pieno e vivace.

GRADO ALCOLICO:

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

salumi, carni rosse e formaggi di media stagionatura.