



SCHEDA VINI



BONARDA Oltrepò Pavese DOC - VIVACE "Selezione"

12%

Grado
alcolico

100%

Croatina

16-18°

Temperatura
di servizio

TIPOLOGIA DI VINO: Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: Borgoratto Mormorolo Oltrepò Pavese

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.500 ceppi/Ha

TERRENO: argilloso calcareo con vene marnose

VINIFICAZIONE: le uve vengono vendemmiate a metà ottobre al raggiungimento del grado di maturazione fenolica, fermenta circa 10 giorni con rimontaggi giornalieri con svuotamento completo della vasca, dopo 8/10 ore viene riemesso per ottenere l'estrazione dei polifenoli con la tecnica del delèstage

AFFINAMENTO: fermentazione in autoclave

IMBOTTIGLIAMENTO: mesi di maggio

ACIDITÀ FISSA: 6,80

PH: 3,30

ESTRATTO SECCO: 30,00

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, spuma avvolgente, dal profumo vinoso e floreale di viole e rose appassite, con avvolgenti profumi di frutti di bosco, ciliegia e marasca fresca, corrispondenza gusto-olfattiva, spiccata intensità di frutta, con un leggero tannino, piacevolmente fresco e morbido, di buona struttura

ABBINAMENTI CIBO: salumi crudi e cotti - formaggi semistagionati risotti - zuppe

ABBINAMENTO REGIONALE: salame di varzi - risotto con salsiccia

Selezione

ROSSI

