

Bonarda

Dolce Frizzante



UVA: Croatina localmente detta Bonarda

GRADO: 8% vol.

IN VIGNA:

- **ALTITUDINE MEDIA:** 170 s.l.m.
- **TERRENO:** Calcareo - argilloso
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot
- **EPOCA DI VENDEMMIA:** metà settembre

IN CANTINA: Dopo la diraspatura del grappolo, gli acini vengono spremuti delicatamente e trasportati nei fermentini dove bucce e mosto sosteranno per alcuni giorni durante i quali ha inizio la fermentazione alcolica. In seguito alla separazione dalle bucce, il mosto viene spostato in autoclave, dove, con il proseguimento della fermentazione alcolica, diventerà frizzante. Raggiunto il grado alcolico e la frizzantezza desiderata, il vino viene raffreddato per fermare la fermentazione e gli zuccheri rimasti renderanno dolce il nostro Bonarda.

NEL CALICE: Durante la mescita la presenza di una spuma compatta e persistente lascia spazio ad un color rosso porpora vivace.

Al naso presenta piacevoli note fresche di rosa rossa, viola mammola e ciliegia.

In bocca, la dolcezza avvolge il palato, seguita da una spiccata freschezza e dalle bollicine fini che rendono questo vino piacevole ma non stucchevole.

Consigliamo l'abbinamento a dolci tipici piacentini, come sbrisolona, biscotti di pasta frolla, crostate con confetture di prugna, ciliegia e frutti rossi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

PRIMA VENDEMMIA: 1985

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt

I vini della Tradizione