

Bonarda

Secco Frizzante



UVA: Croatina, localmente detta Bonarda

GRADO: 12% 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.

NEL CALICE: Colore rosso rubino brillante, risaltato dalla presenza di bollicine fini e costanti.

Al naso spicca l'intensità ed il profumo vinoso caratteristico dell'uva Croatina.

Note di rosa, viola, lampone e fragoline selvatiche invogliano all'assaggio con un ingresso in bocca delicato che apre un bellissimo bouquet di freschezza, corpo e sapidità, accompagnati da una leggera frizzantezza che pulisce il palato ed invoglia la beva. Vino morbido, rotondo e pieno, con una bella struttura che dona persistenza.

Piacevole se abbinato a salumi piacentini, lardo, pancetta; anolini, pisarei e fasò e tortelli; spiedini e piccola di cavallo; formaggio grana poco stagionato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C (est.)
14-16°C (inv.)

PRIMA VENDEMMIA: 1985

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt

I vini della Tradizione