

BONARDA DOC

Vino ottenuto da uve Croatina, Barbera e Uva Rara.

UVE

Croatina, barbera, uva rara.

VIGNETI

Le uve provengono da vigneti relativamente recenti allevati a Guyot, mt 2,50 interfilare, mt 1,00 interceppo. Carico di gemme per ceppo 10-18. Terreno argillo-calcareo con buona dotazione di sostanza organica. I vigneti sono inerbiti e concimati utilizzando solo l'erba di sfalcio. I trattamenti, con antiparassitari a basso impatto ambientale, sono effettuati solo quando la situazione metereologica stagionale lo richiede. Diradamento post fioritura.

RESA

70-80 q ha.

VENDEMMIA

Meta? settembre con raccolta manuale delle uve.

ALCOOL

12% volume.



VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio previa diraspatura, contatto con le bucce per 7-8 giorni.

AFFINAMENTO

In vasca per tre mesi, quindi in bottiglia minimo 50-60 giorni.

DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere il vino si presenta rosso rubino intenso con unghia violacea. Al naso rivela profumi di marasca e lampone. In bocca è leggermente abboccato, con moderata effervescenza, note di frutta rossa. Buone la struttura, l'intensità e la persistenza.

SERVIZIO

14-16°C.

ABBINAMENTI

La leggera effervescenza lo rende perfetto per i salumi della nostra tradizione sia crudi: salame, coppa, pancetta che cotti come il cotechino. Ben si sposa anche con i bolliti misti.

