

LA GUARDIA

Bonarda dell' Oltrepò Pavese DOC



VITIGNO	Croatina (min 85%), Barbera, Uva Rara, Vespolina (max 15%)
ZONA DI PRODUZIONE	Oltrepò Pavese
TERRENO	Composizione di tipo misto, mediamente calcareo argilloso
COLTIVAZIONE	Guyot semplice
RESA PER ETTARO	90 q.li
DENSITÀ D'IMPIANTO	4500 piante per ettaro
VENDEMMIA	Parte manuale e parte meccanica (prima decade di ottobre).
DATI ANALITICI DELL'UVA	Zuccheri 20% Acidità tot. 7-9 g/l - ph 3,2
VINIFICAZIONE	Macerazione di 6 giorni a contatto con le bucce e fermentazione alla temperatura di 25-28 °C. Segue una seconda fermentazione a temperatura controllata (18-20°C), per la presa di spuma..
MATURAZIONE	Maturazione di circa sei mesi in serbatoi di acciaio e almeno tre mesi in bottiglia.
DATI ANALITICI ALL' IMBOTTIGLIAMENTO	Alcool 12% vol. Acidità tot. 6-6,5 g/l - ph 3,3-3,4
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12 °C.
DEGUSTAZIONE	Colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumo intenso di viola, ciliegia e frutti di bosco. Al gusto è pieno e vivace.