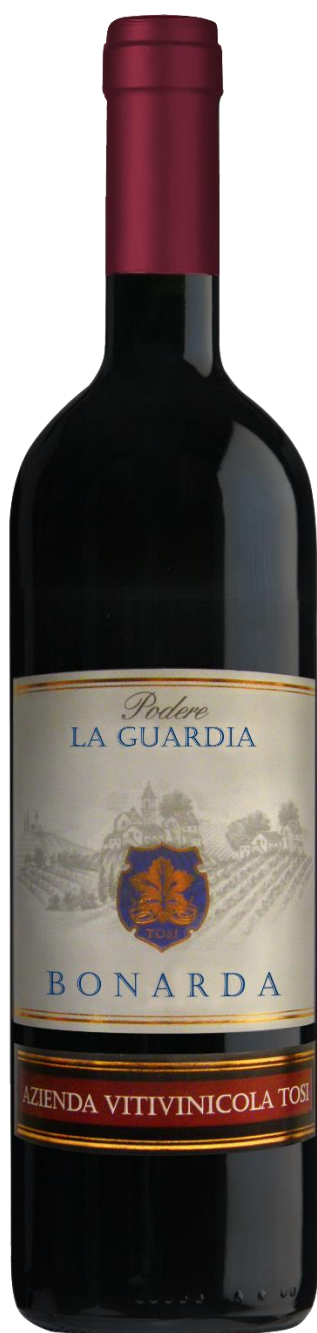


**LA GUARDIA 2017**  
**BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC**  
Bonarda (vivace)



<b>Vitigni</b>	Croatina (min. 85%), barbera, uva rara e vespolina (max 15%)
<b>Zona di produzione</b>	Montù Beccaria (Oltrepò Pavese orientale)
<b>Composizione del terreno</b>	Di tipo misto, mediamente calcareo-argillosa
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot semplice
<b>Resa</b>	90 quintali per ettaro
<b>Densità di impianto</b>	4.500 piante per ettaro
<b>Vendemmia</b>	In parte manuale e in parte meccanica (prima decade di ottobre)
<b>Dati analitici dell'uva alla vendemmia</b>	Zuccheri: 20% Acidità totale: 7-9 g/l pH: 3,2
<b>Vinificazione</b>	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 di circa sei mesi in serbatoi di acciaio e almeno tre mesi in bottiglia.
<b>Dati analitici del vino all'imbottigliamento</b>	Alcool: 13% vol Acidità totale: 6-6,5 g/l pH: 3,3-3,4 Pressione: 2 bar
<b>Temperatura di servizio</b>	14-16 °C
<b>Note di degustazione</b>	Vino di colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumo intenso di viola, ciliegia e frutti di bosco. Al gusto è pieno e vivace.
<b>Abbinamenti</b>	È un vino adatto ad accompagnare salumi, primi piatti con sughi a base di carne e carni rosse.