

VIOLIN 2017
BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC
Bonarda (vivace)



Vitigni	Croatina (min. 85%), barbera, uva rara e vespolina (max 15%)
Zona di produzione	Montù Beccaria (Oltrepò Pavese orientale)
Composizione del terreno	Di tipo misto, mediamente calcareo-argillosa
Sistema di allevamento	Guyot semplice
Resa	80 quintali per ettaro
Densità di impianto	4.500 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale (prima decade di ottobre)
Dati analitici dell'uva alla vendemmia	Zuccheri: 20% Acidità totale: 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 di circa sei mesi in serbatoi di acciaio e almeno tre mesi in bottiglia.
Dati analitici del vino all'imbottigliamento	Alcool: 13,5% vol Acidità totale: 6-6,5 g/l pH: 3,3-3,4 Pressione: 2 bar
Temperatura di servizio	14-16 °C
Note di degustazione	vino di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso ricorda la viola, la ciliegia e i frutti di bosco. Al gusto è pieno e vivace.
Abbinamenti	È un vino che ben si accompagna a salumi, carni rosse e formaggi a media stagionatura.