

VIOLIN 2018

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 nella prima decade di ottobre.
Dati analitici dell'uva alla vendemmia	Zuccheri: 22% Acidità totale: 7 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	Gradazione alcolica: 14% vol Acidità totale: 6 g/l pH: 3,3 Pressione: 1,5 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 consigliati	È un vino che ben si accompagna a salumi, carni rosse e formaggi a media stagionatura.