



**LA GUARDIA 2019**  
**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 nella prima decade di ottobre.
<b>Dati analitici dell'uva alla vendemmia</b>	Zuccheri: 20% Acidità totale: 7 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 6 mesi in serbatoi di acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia.
<b>Dati analitici del vino all'imbottigliamento</b>	Gradazione alcolica: 13% vol Acidità totale: 5,90 g/l pH: 3,4 Zuccheri residui: 10 g/l 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 consigliati</b>	È un vino adatto ad accompagnare salumi, primi piatti con sughi a base di carne e carni rosse.