



LA GUARDIA 2019
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	90 quintali per ettaro.
Densità di impianto	4.500 piante per ettaro.
Vendemmia	In parte manuale e in parte meccanica nella prima decade di ottobre.
Dati analitici dell'uva alla vendemmia	Zuccheri: 20% 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 6 mesi in serbatoi di acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia.
Dati analitici del vino all'imbottigliamento	Gradazione alcolica: 13% vol Acidità totale: 5,90 g/l pH: 3,4 Zuccheri residui: 10 g/l Pressione: 2 bar
Temperatura di servizio	14-16 °C
Note di degustazione	Vino di colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumo intenso di viola, ciliegia e frutti di bosco. Al gusto è pieno e vivace.
Abbinamenti consigliati	È un vino adatto ad accompagnare salumi, primi piatti con sughi a base di carne e carni rosse.