

Cabella

BONARDA O.P. D.O.C.

La Bonarda è un tipico prodotto dell'Oltrepò fortemente richiesto per la sua innata gradevolezza.

Questa facilità di collocamento ha portato fatalmente ad un appiattimento qualitativo tanto che di norma si presenta oggi come vino per tutti i giorni e a bassa gradazione alcolica.

Riportandolo però alla sue massime possibilità attraverso selezioni, reimpianti, moderni procedimenti di vinificazione e in sostanza fornendogli tutte le cure che si riservano ai grandi e nobili vitigni tradizionali, la Bonarda si trasforma in prodotto di eccezionali doti organolettiche e gustative che ne fanno un vino unico, non avvicinabile a nessun altro.

Scheda Tecnico Organolettica

Classificazione:	Oltrepò Pavese Bonarda VFQPRD
Uve:	100% Croatina
Provenienza:	Vigneti in Rovescala situati ad un'altitudine compresa tra i 150 - 200 mt sul livello del mare.
Composizione del suolo:	Sottili depositi alluvionali di carattere argilloso sabbioso e occasionalmente anche ciottoloso su matrice calcarea di arenarie stratificate.
Sistema di allevamento:	Guyot
Vinificazione:	La raccolta delle uve, eseguita totalmente a mano, inizia nella prima decade di ottobre. La fermentazione, in serbatoi di acciaio inox, alla temperatura di 25 ° C avviene in circa 20 giorni. La macerazione delle bucce dura 10 giorni alla temperatura di 25 ° C. A malolattica avvenuta, il vino viene conservato alla temperatura costante di 15 ° C, sino all'inizio della vera e propria fase di rifermentazione in autoclave che avviene di solito nel mese di Febbraio successivo alla vendemmia. L'imbottigliamento viene eseguito ai primi di Marzo e la commercializzazione a fine Aprile.

Scheda Gustativa

Colore:	Rosso rubino vivo e brillante.
Profumo:	Intensamente fragrante, gaio, di istinto giovanile.
Sapore:	Ampio, esuberante, di maturata completezza ed armonia.
Abbinamenti gastronomici:	Perfetto accompagnatore di salumi freschi, primi piatti con ragù corposi, carni in salsa ben condita, volatili grossi.

NOTE TECNICHE

Alcol: 13 % - Zuccheri residui: 10 - 12 g/l - Acidità titolabile: 6 g/l - pH: 3.35 - Potenziale invecchiamento: 18 - 24 mesi - Dati pallettizzazione: ctx6 (Imballo), 10 ct (Strato), 60 ct (Pallet) - Codice prodotto: 80060

75 cl

