



BONARDA DELL'OLTREPO PAVESE DOC VIGNA GUARDIA

VINO FERMO

Vino: O.P. Bonarda DOC

Nome: Vigna Guardia

Gradi: 13 % - 14 % vol. (a seconda delle annate).

Uve di base: 85% Croatina, 10% Uva Rara, 5% Barbera

Collocazione geografica: Vigneti in prima collina Oltrepò Pavese siti nel Comune di San Damiano al Colle.

Caratteristiche vigneto: Terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa elevata, situato a 235 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale.

Età vigneto: 15 anni.

Vinificazione: fermentazione con macerazione sulle bucce in tini di acciaio a temperatura controllata 25°/28° per 10/12 giorni. Dalla svinatura viene posto in vasche d'acciaio per 18 mesi.

Affinamento: in bottiglia di almeno 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico con riflessi violacei. All'olfatto intenso e complesso. Alle sensazioni vinosose immediate si susseguono sentori di mandorla e prugna, cui susseguono sentori floreali di viola, frutti rossi, ciliegia, lampone, frutti di bosco. Al gusto i tannini dolci e vellutati sono ben integrati nel corpo elegante e strutturato. Retrogusto piacevolmente morbido tipico di un Bonarda. Ottima persistenza retro olfattiva.

Servire a 18°

Abbinamenti gastronomici: carni rosse e bianche, selvaggina, primi piatti saporiti, formaggi molto saporiti e stagionati. Ottimo con i brasati.

