



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C. V.Q.P.R.D.

Vigna Guardia

FORMATI DISPONIBILI

750 ml (bottiglia)

GRADI

13,5% – 14% vol. (a seconda delle annate)

UVE DI BASE

Croatina, Uva Rara, Barbera

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Vigneto 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

35 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 in vasche d'acciaio

AFFINAMENTO

Dalla svinatura viene posto in vasche d'acciaio per 18 mesi in vasche d'acciaio e in bottiglia per almeno 12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. All'olfatto intenso e complesso. Alle sensazioni vinose 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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse e bianche, selvaggina, primi piatti saporiti, formaggi molto saporiti e stagionati. Ottimo con i brasati

SERVIRE A 18°