

BONARDA VIVACE DOC O.P. "Vigna dei Frati"



VARIETA' UVE: Croatina - Coltivata e vinificata in Agricoltura Biologica Certificata: Valorialia IT BIO 015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano dal 25 settembre al 10 ottobre.

Tecnica di produzione: Fermentazione in serbatoi di acciaio Inox, alla temperatura di 24° avviene in circa 10/15 gg. Rifermentazione naturale in primavera, 15/20 gg. in autoclave per vivacità tipica Oltrepò Pavese. Imbottigliamento e stoccaggio 2/4 mesi per affinamento.

Consumo ottimale : Dopo 1/3 anni dalla vendemmia.

Durata :10 anni

Totale produzione:20.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore –Rosso rubino abbastanza carico con riflessi violacei.

Profumo -Intenso, persistente. Piacevole richiamo ai piccoli frutti di marasca, lampone e ribes nero.

Sapore –Morbido leggermente tannico, media-lunga persistenza aromatica con finale rotondo.

Temperatura di servizio 18/20°C

Grado alcolico 13% vol.

Zuccheri residui 1,2 gr/lit max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi:

Ottimo con salumi, cotechini e zamponi. Piatti di carne bianca o rossa cucinati in umido. Formaggi di lunga