



OLTREPO PAVESE D.O.C.

La *Gagliarda*
BONARDA VIVACE

BONARDA OLTREPO PAVESE D.O.C.

Descrizione

Prodotto in purezza con uve di Croatina. Un classico dell'Oltrepo Pavese, qui proposto nella versione leggermente frizzante. Dal colore rubino intenso, con profumi di impronta floreale, ampie note fruttate e sentori speziati. Equilibrato e di buona persistenza, si esprime al meglio a temperatura di cantina e accompagna piatti di buona struttura e le carni in genere. E' ideale con i salumi.

Scheda tecnica

Vitigno:	Croatina (100%)
Denominazione:	Bonarda Oltrepo Pavese
Designazione:	D.O.C.
Tipo di terreno:	calcareo, argilloso
Altimetria:	da 350 a 380 mt slm
Sistema di allevamento:	Guyot
Inerbimento:	totale
Metodi di difesa:	lotta antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia:	metà settembre
Modalità di raccolta:	manuale con selezione dei grappoli

Vinificazione

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto fermenta a contatto con le bucce in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni, con rimontaggi quotidiani. Segue rifermentazione per ottenere le caratteristiche di un vino naturalmente leggermente frizzante.

Affinamento

Almeno 6 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le doti organolettiche.

Dati analitici

Alcool:	13,0% vol
Zuccheri:	secco

RICONOSCIMENTI RECENTI

Wein-plus.de (Germania)

Bonarda 2008 p.ti 79/100

Guida Viniplus - AIS Lombardia

(Associazione Italiana Sommeliers)

Bonarda 2007

Bonarda 2008



Azienda Agricola SanMichele ai Pianoni

Località Pianoni - 27047 Montecalvo Versiggia (Pavia)

tel./fax +39 0385 99842

www.sanmicheleai pianoni.it

info@sanmicheleai pianoni.it - pianoni.wines@gmail.com